BARBECUE A GAS

Manuale d'uso per barbecue a gas GPL

MONTAGGIO - Pg. 9

PLACE STICKER HERE

#59759

Registra il tuo barbecue online all'indirizzo www.weber.com®

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS LEGGERE IL MANUALE D'USO.

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:
1. **Chiudere il gas.**
2. **Spegnere eventuali fiamme libere.**
3. **Aprire il coperchio.**
4. **Se si continua ad avvertire odore di gas, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente il proprio fornitore del gas o i vigili del fuoco.**

Le fughe di gas possono provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA

1. **Non riporre né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**
2. **Eventuali bombole di gas non utilizzate non devono essere riposte nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**

⚠ AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure per il rilevamento di perdite di gas contenute nel presente manuale. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

⚠ AVVERTENZA: Non tentare di accendere il dispositivo senza aver prima consultato le sezioni relative all'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE del presente manuale.

INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE: Il proprietario deve conservare il presente manuale per eventuali usi futuri.

DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.

Q - 300
CE: 0845BQ-0033
ID:0845

59759 09/01/11 LP
IT - ITALIAN

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni, danni alle cose.

⚠ AVVERTENZE

⚠ Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni specifiche per il proprio tipo di barbecue a gas.

⚠ Non tenere scorte di bombole di gas scollegate sotto al barbecue o nelle sue vicinanze.

⚠ Non riporre la copertura del barbecue o eventuali sostanze infiammabili nel vano che si trova sotto il barbecue o al suo interno.

⚠ Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale.

⚠ Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas Weber®, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti. Consultare le istruzioni contenute nel presente manuale per le corrette procedure.

⚠ Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.

⚠ Non utilizzare il barbecue a gas Weber® se gli allacciamenti del gas non hanno una tenuta perfetta.

⚠ Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dalla parte posteriore o laterale del barbecue.

⚠ Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato dai bambini. Le parti esposte del barbecue potrebbero essere molto calde. Durante l'utilizzo, tenere a distanza i bambini più piccoli.

⚠ Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas Weber®. Durante la cottura o la pulizia si troverà ad alte temperature. Pertanto, durante l'utilizzo, non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.

⚠ Se i bruciatori si spengono durante la cottura, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas. Nel frattempo, consultare le istruzioni nel capitolo "ACCENSIONE".

⚠ Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica con il barbecue a gas Weber®.

⚠ Durante la cottura, non chinarsi sul barbecue aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del forno.

⚠ Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a che queste non tornano sotto controllo.

⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.

⚠ Il barbecue a gas Weber® deve essere pulito periodicamente in modo accurato.

⚠ Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non allargare orifizi o fori.

⚠ Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso la garanzia non sarà più valida.

⚠ Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con la valvola danneggiata.

⚠ Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. La bombola va trasportata e conservata tenendo conto di questo.

⚠ In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del barbecue.

⚠ Durante l'utilizzo del barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.

⚠ Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. L'unità deve essere assemblata correttamente seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "Istruzioni di montaggio".

⚠ Tenersi a distanza dalle sorgenti di accensione durante la sostituzione della bombola del gas.

⚠ Non montare questo modello di barbecue in configurazione incorporata o a incasso. Il mancato rispetto della presente Avvertenza può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

INDICE

Q300
Q300_EURO_LP_082511
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27

ELENCO COMPONENTI - Q300

1. Ripiano di lavoro pieghevole
2. Gruppo termometro
3. Gruppo maniglia
4. Griglia di cottura
5. Supporto in fil di ferro
6. Bruciatore esterno
7. Bruciatore interno
8. Gruppo elettrodi
9. Supporto anteriore
10. Accenditore
11. Manopola di controllo grande
12. Manopola di controllo piccola
13. Leccarda monouso
14. Vaschetta portaleccarda
15. Gamba sinistra
16. Pannello serbatoio
17. Scaffale grigliato inferiore
18. Coperchio
19. Supporto posteriore
20. Forno
21. Gruppo regolatore - Valvola e collettore (tubo e regolatore potrebbero non essere inclusi)
22. Collegamento
23. Gamba destra
24. Copriruota
25. Cappuccio di copertura
26. Ruota
27. Asse

Q320
Q320_EURO_LP_081711
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29

ELENCO COMPONENTI - Q320

1. Ripiano di lavoro pieghevole
2. Gruppo termometro
3. Gruppo lampada per maniglia
4. Gruppo maniglia
5. Griglia di cottura
6. Supporto in fil di ferro
7. Bruciatore esterno
8. Bruciatore interno
9. Gruppo elettrodi
10. Supporto anteriore
11. Pulsante di accensione / Sistema di accensione
12. Manopola di controllo grande
13. Manopola di controllo piccola
14. Leccarda monouso
15. Vaschetta portaleccarda
16. Gamba sinistra
17. Pannello serbatoio
18. Scaffale grigliato inferiore
19. Coperchio
20. Griglia scaldavivande
21. Supporto posteriore
22. Forno
23. Gruppo regolatore - Valvola e collettore (tubo e regolatore potrebbero non essere inclusi)
24. Collegamento
25. Gamba destra
26. Copriruota
27. Cappuccio di copertura
28. Ruota
29. Asse

ELENCO DEI COMPONENTI

STRUMENTI NECESSARI:

BLOCCHETTO DI LEGNO

12- ¼-20 x 1"
VITE CON TESTA
A CROCE A
CALOTTA (NERA)

2- ¼-20 x 2¼"
VITE CON
TESTA A CROCE
ARROTONDATA

2-

1-

Q320

2-

2

⚠ **Posizionare il telaio con le ruote a destra. L'etichetta con le istruzioni per l'accensione si trova sul lato anteriore.**

3

8-

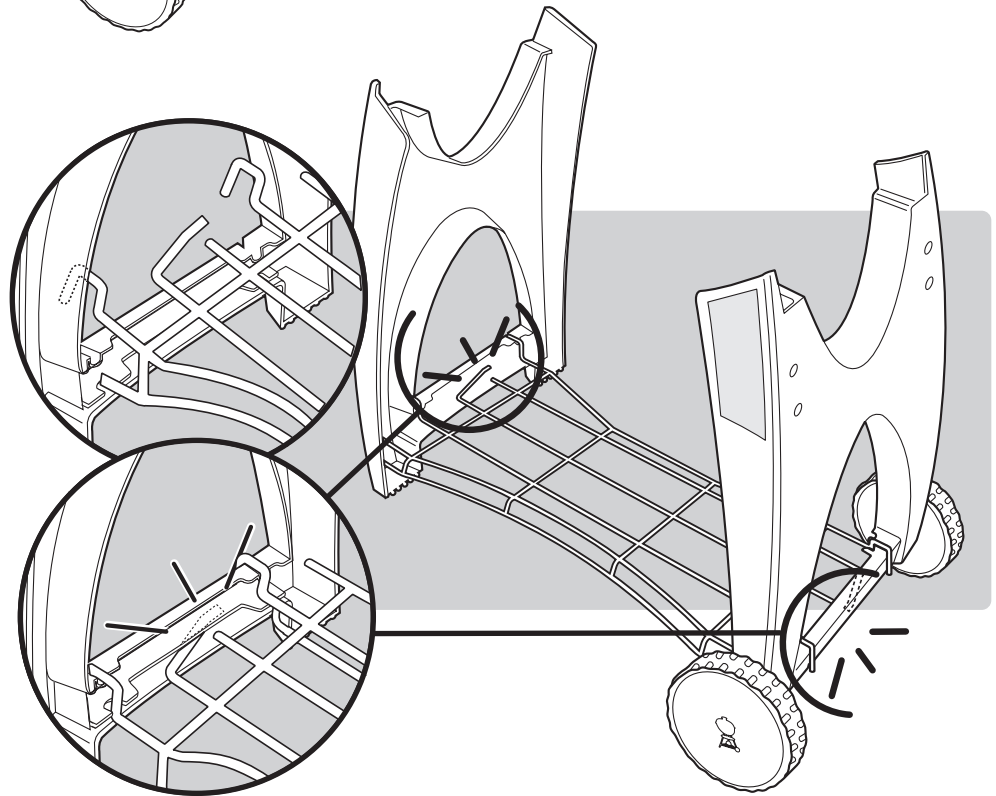
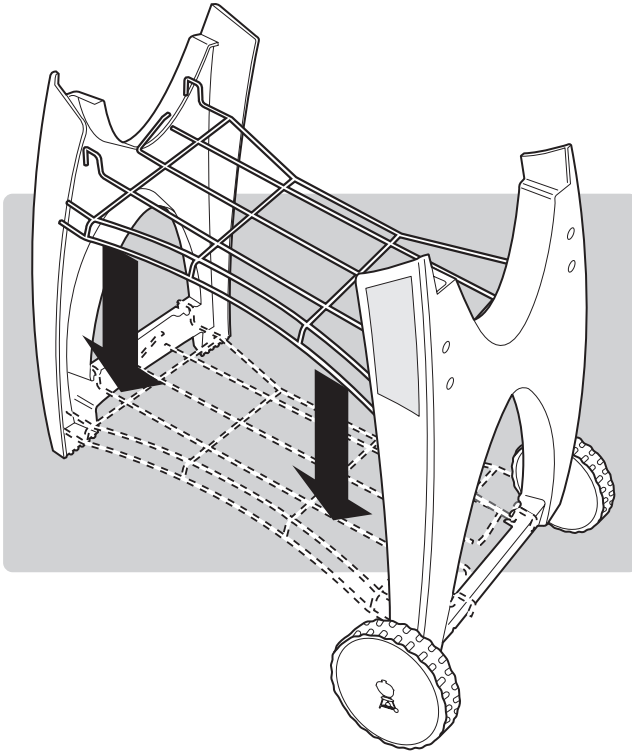
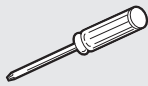
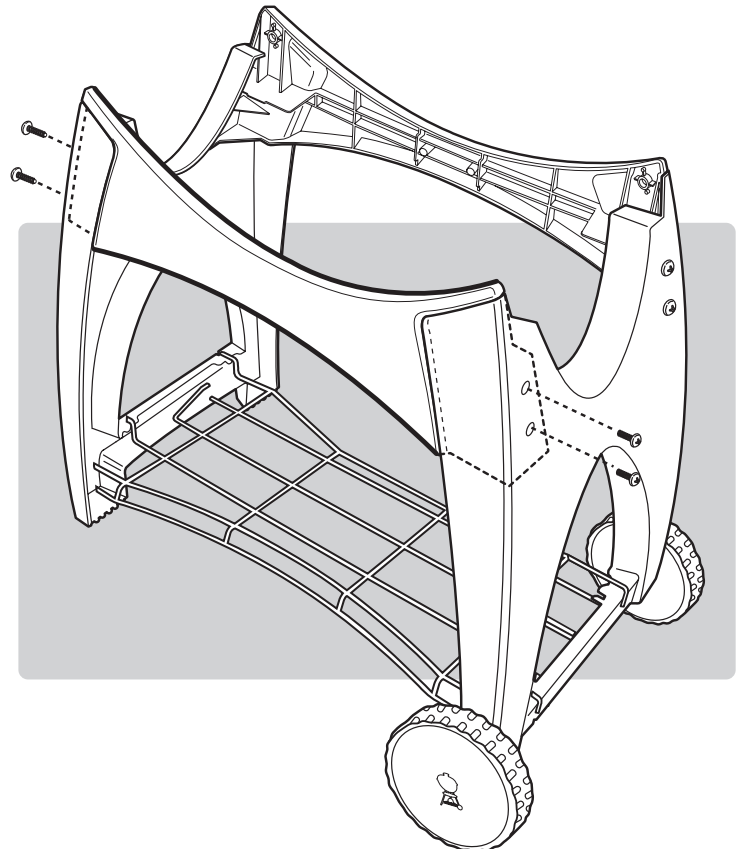
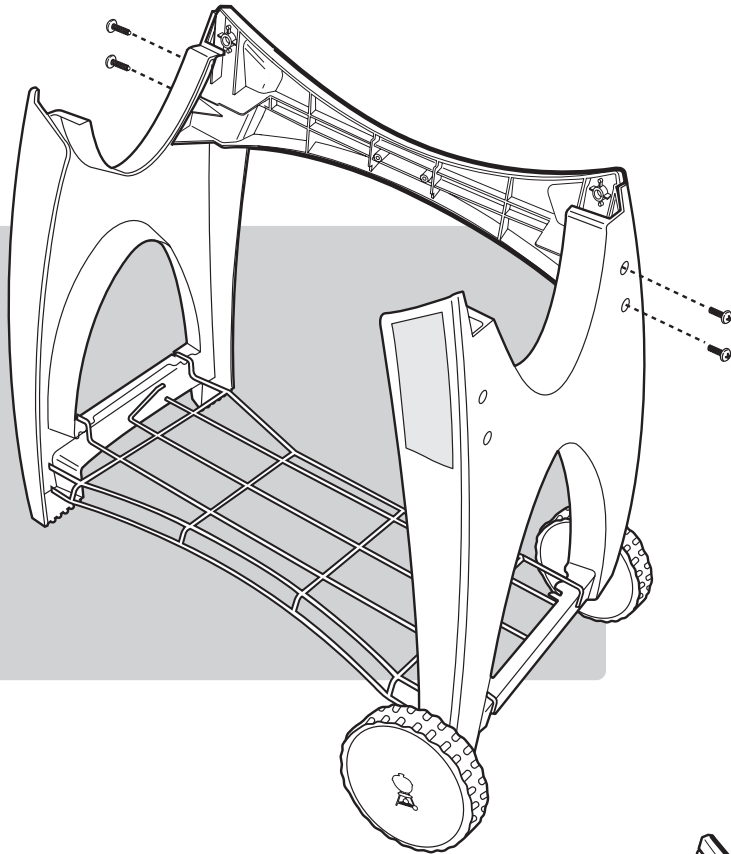
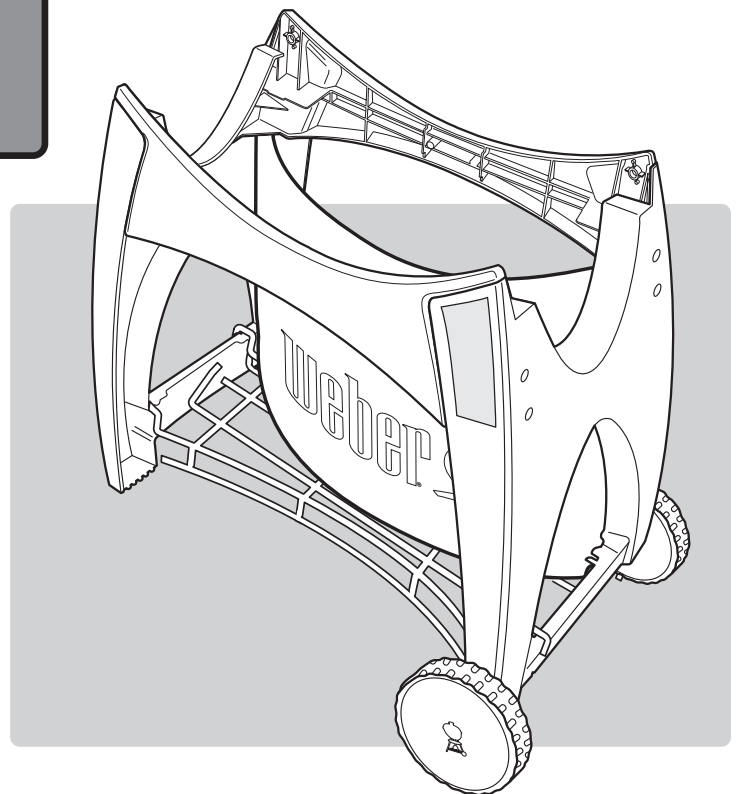
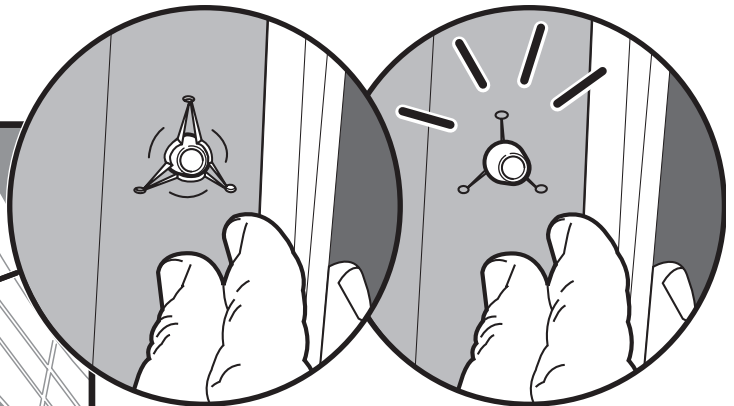
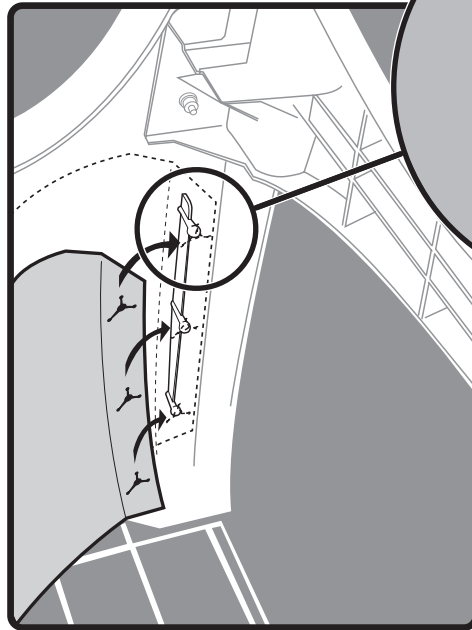
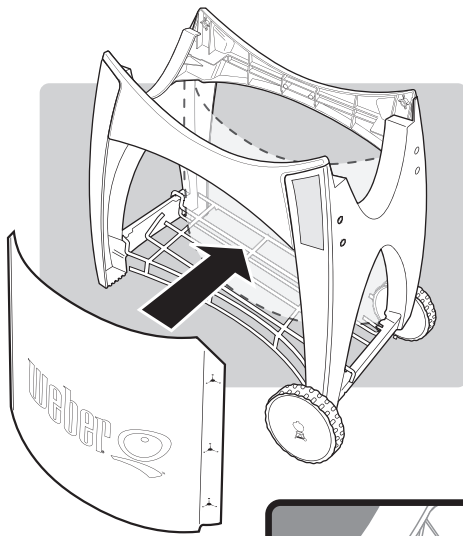
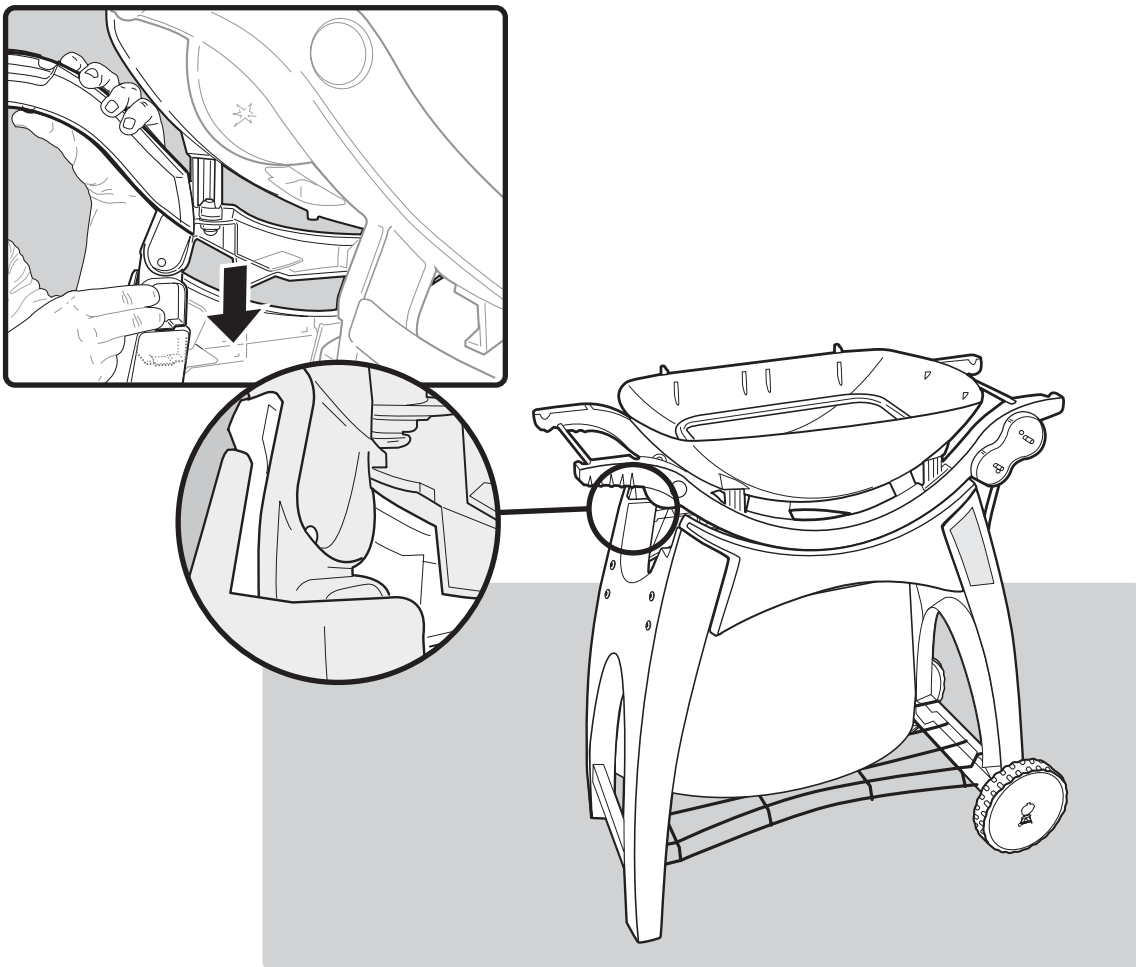
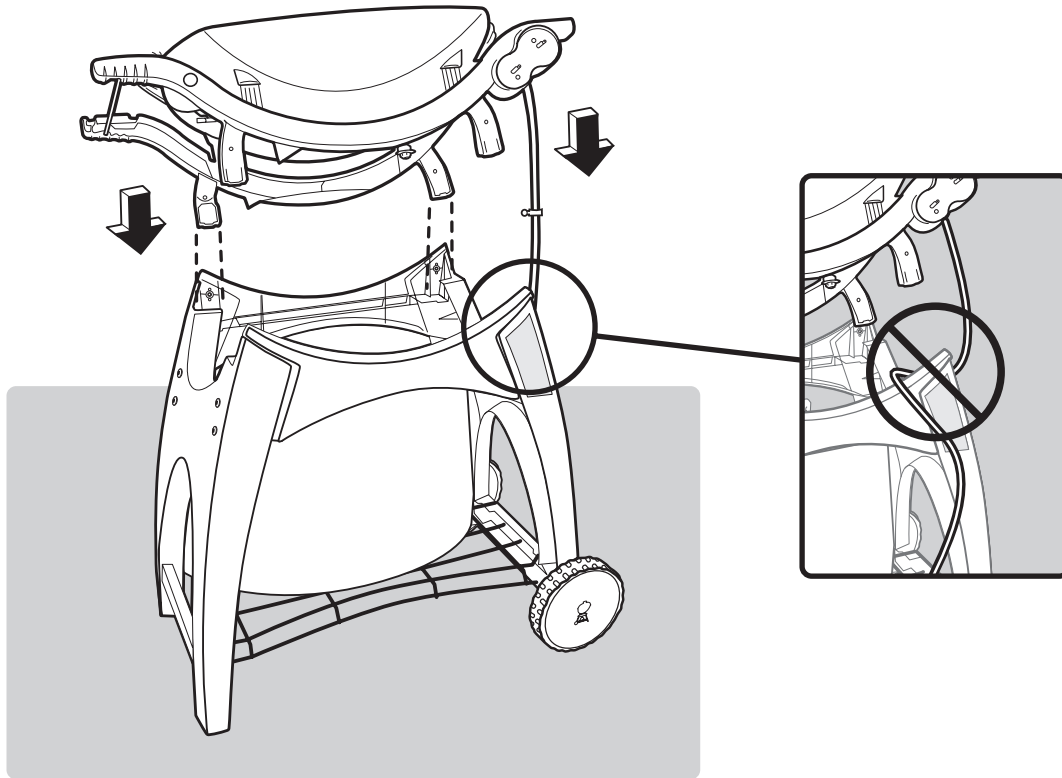
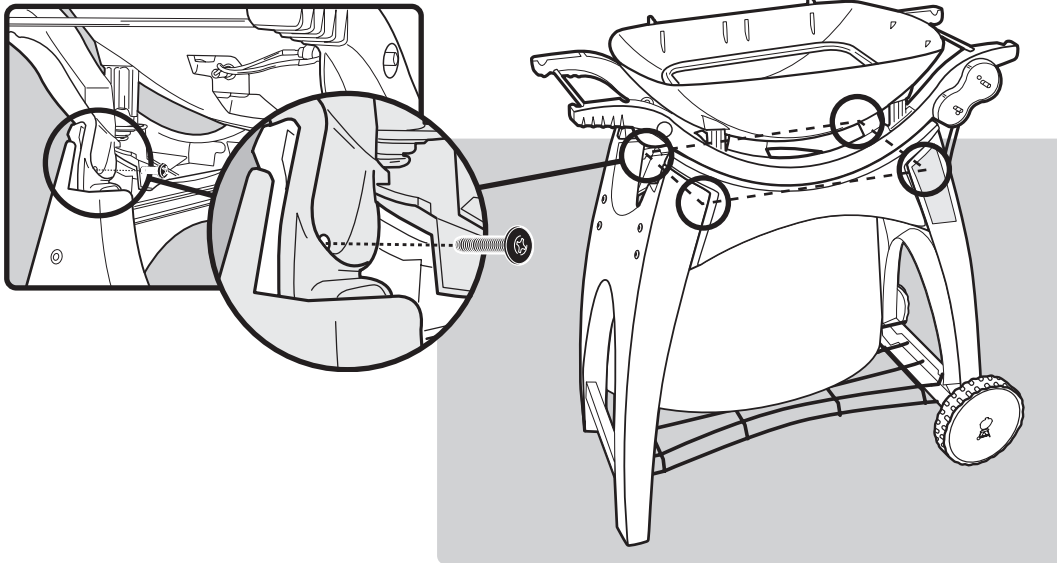
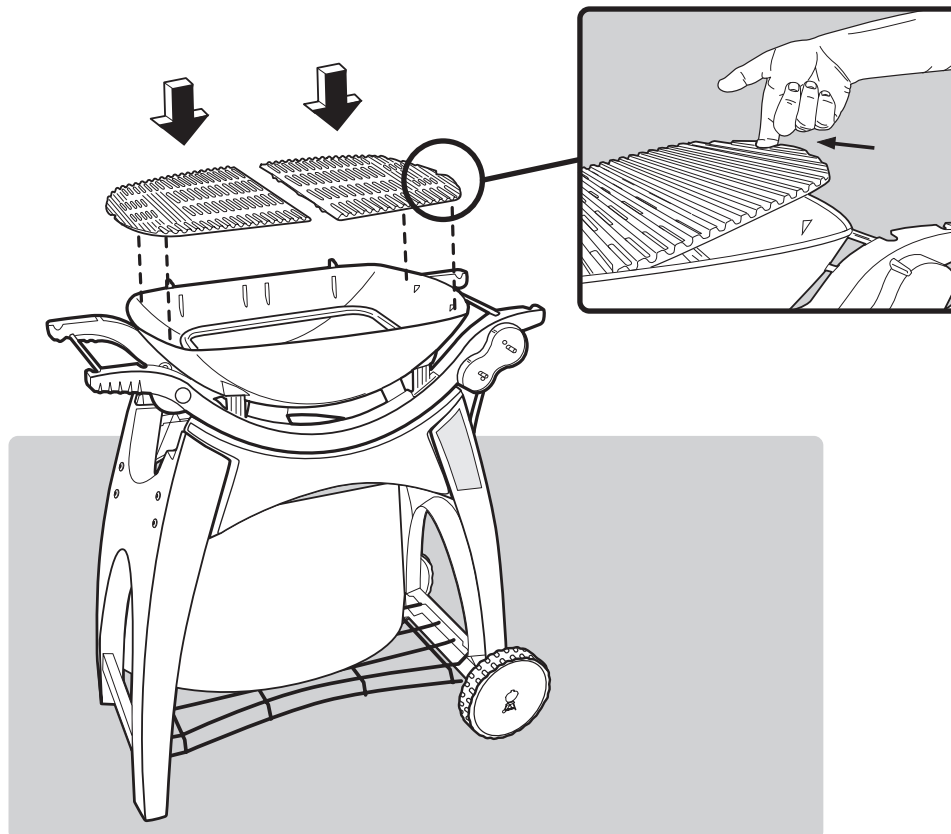
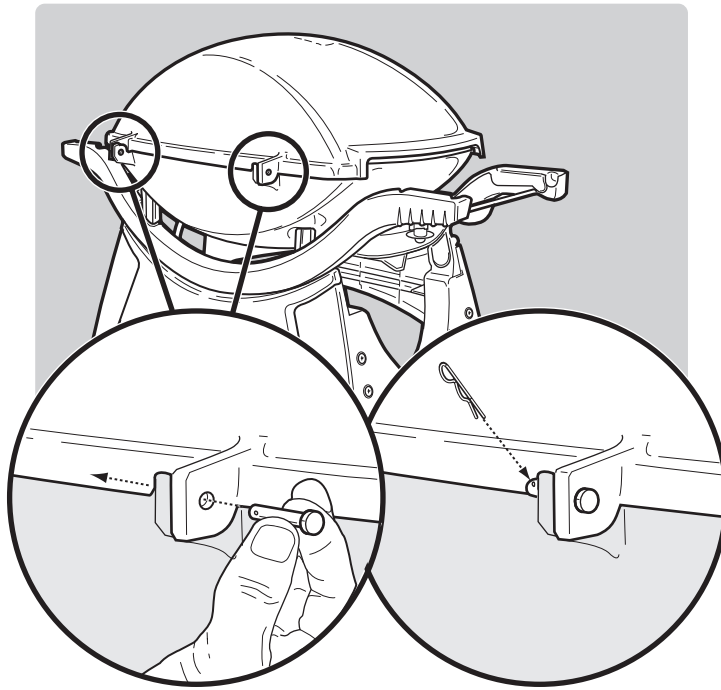
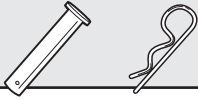
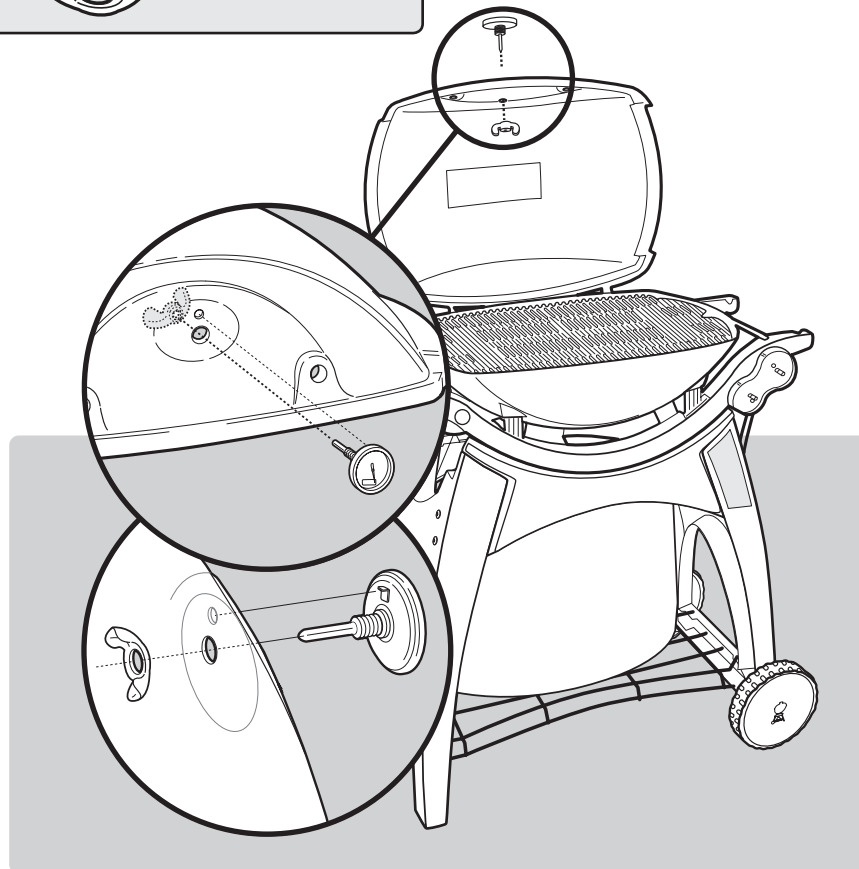
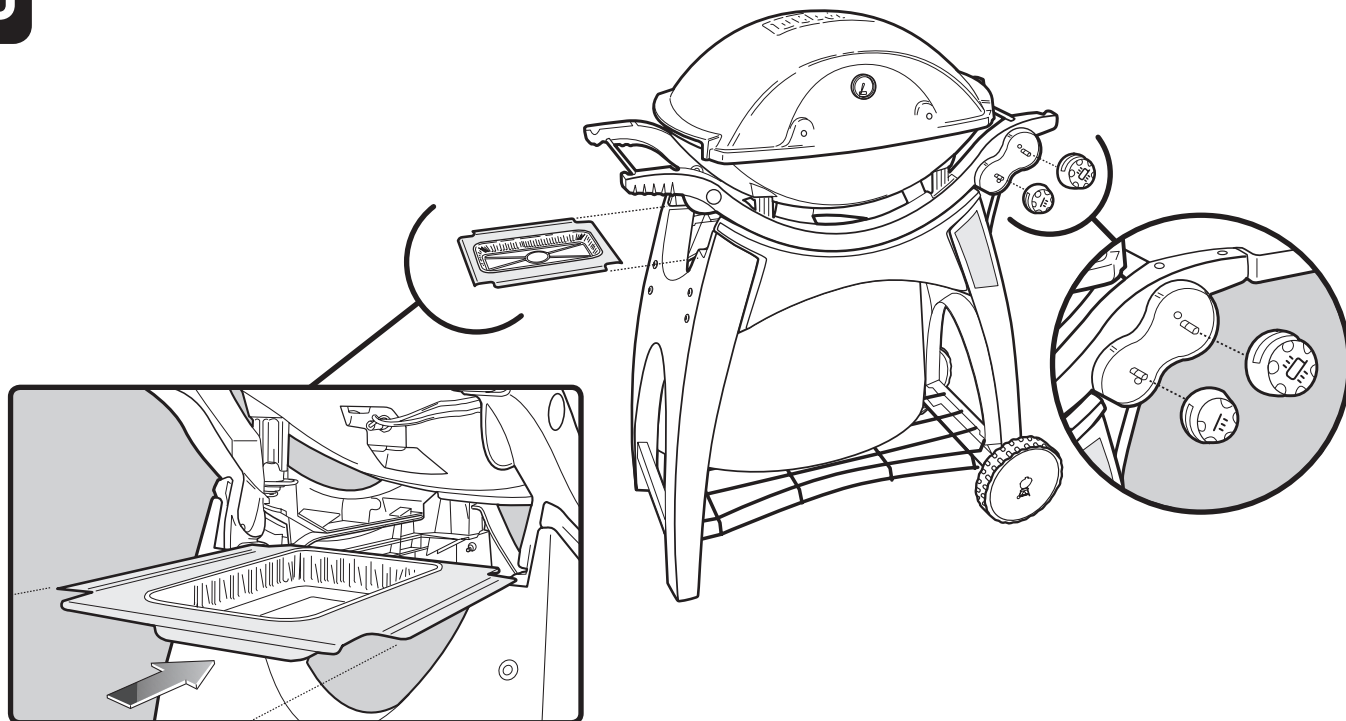
4

5

6

7

8

9

10

11

A) Srotolare il tubo e il regolatore del barbecue Weber® Q® 300/320.
B) Rimuovere la vite della gamba, quindi fissare il tubo e il clip di fermo **(1)** alla gamba del carrello.

⚠ **AVVERTENZA: il tubo deve essere fissato alla gamba del carrello con il clip di fermo. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.**

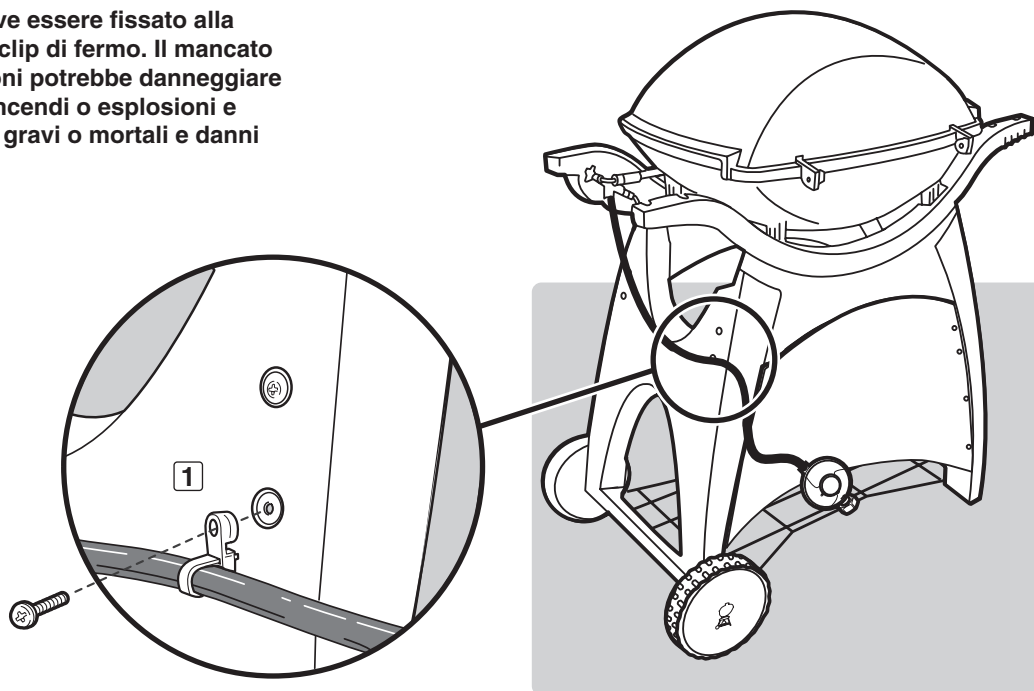
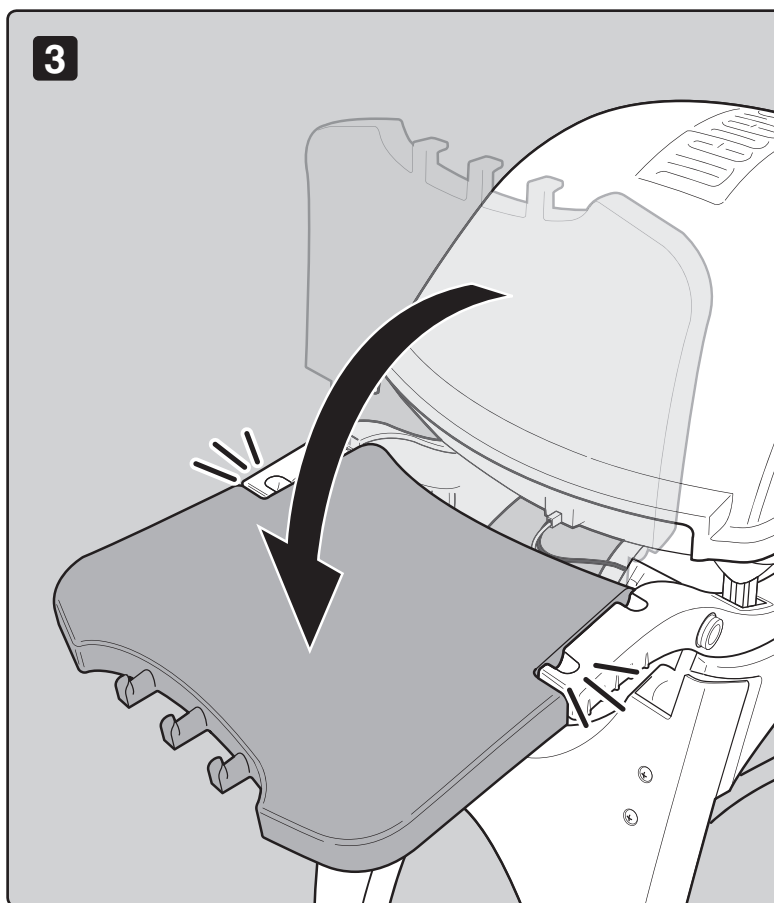
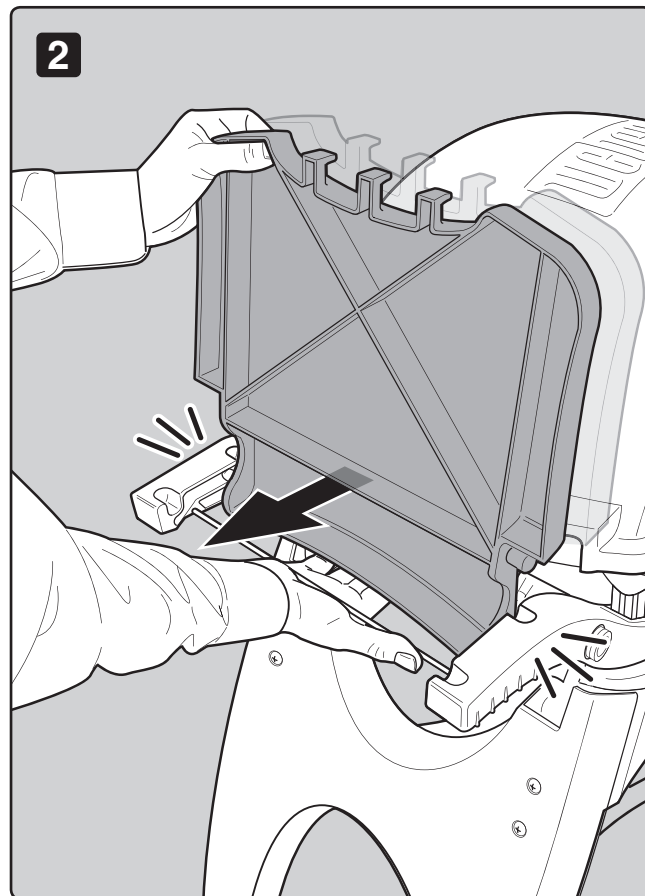
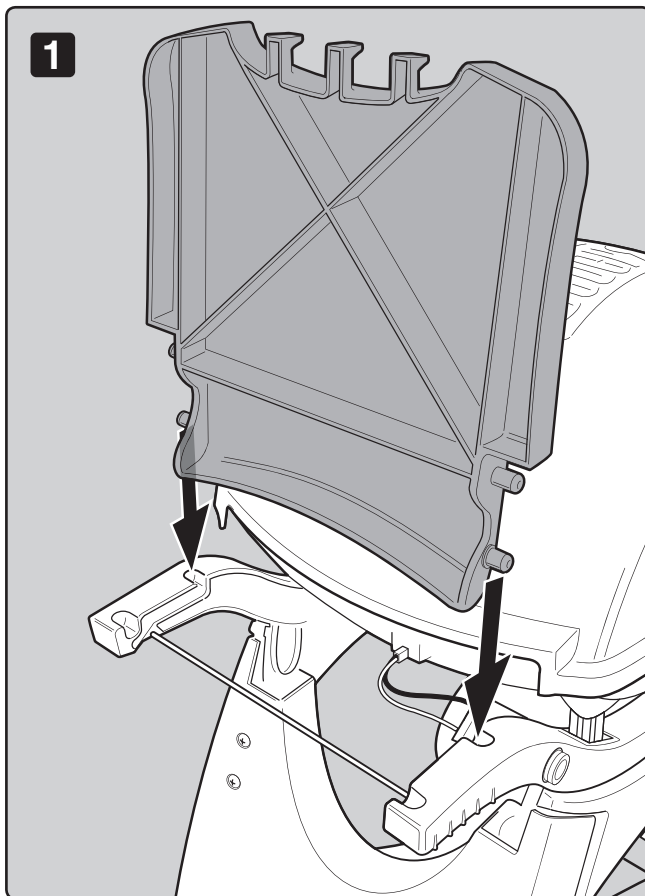
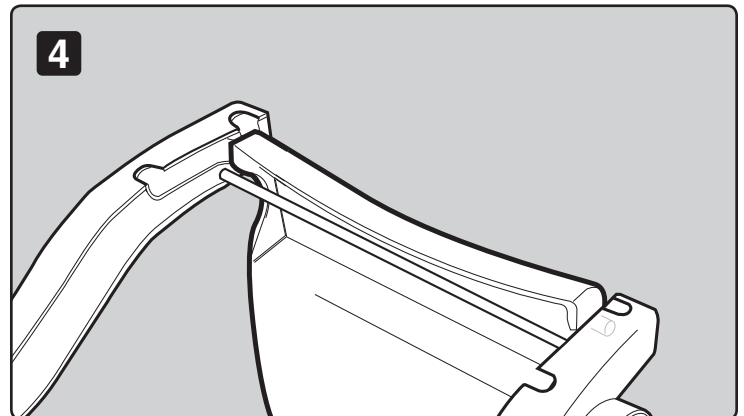
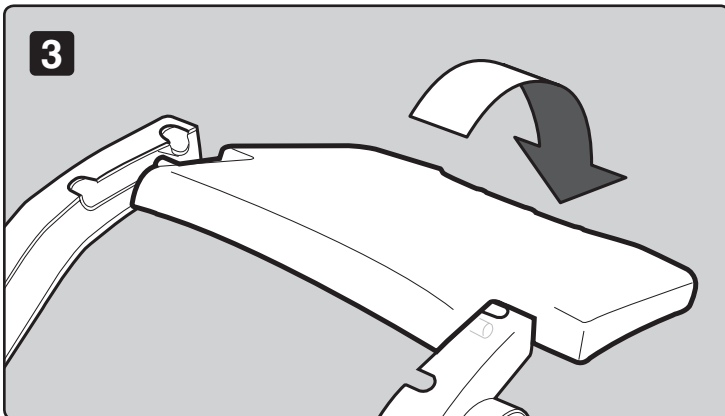
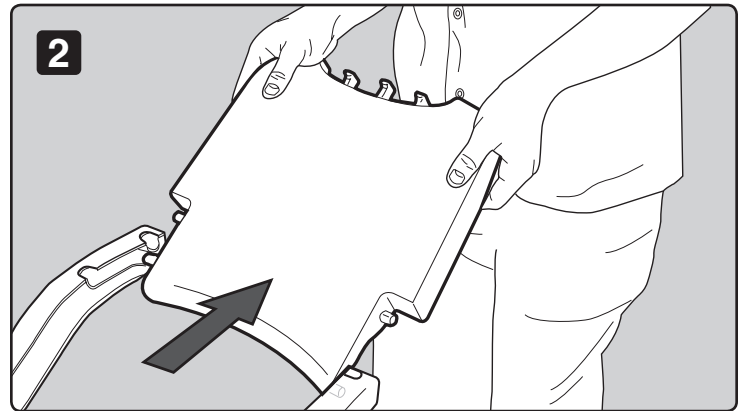
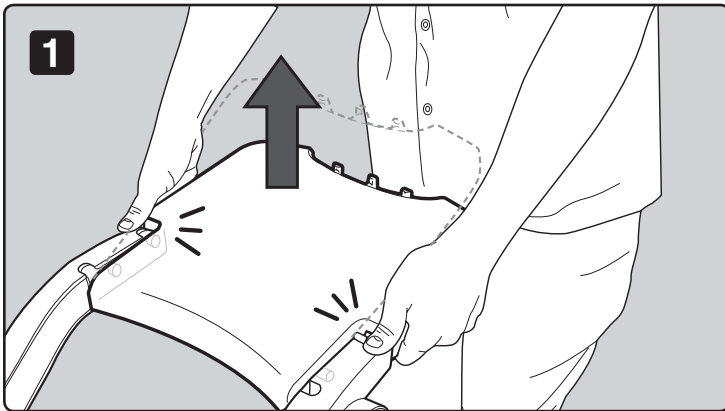
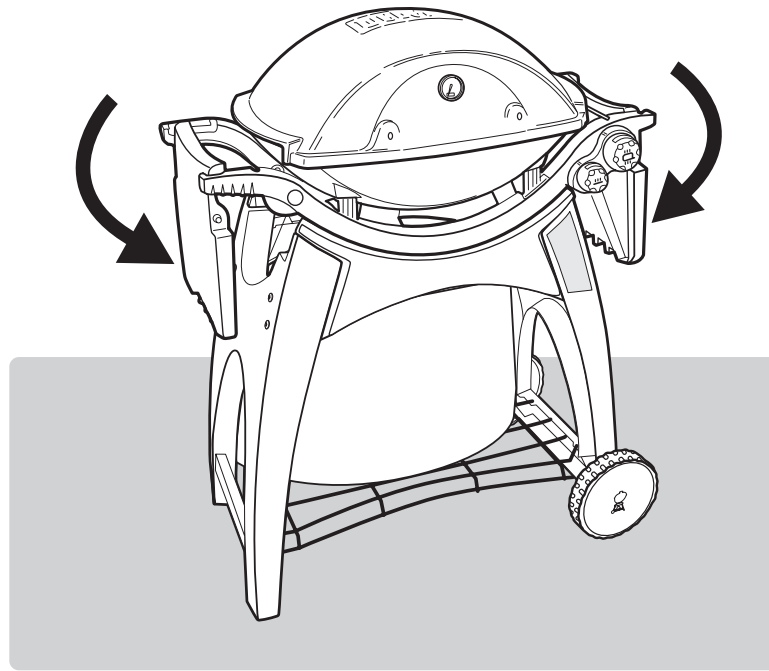
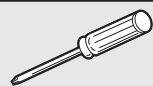
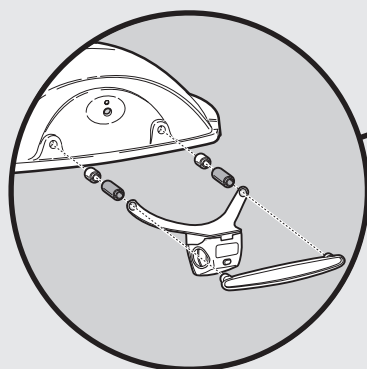
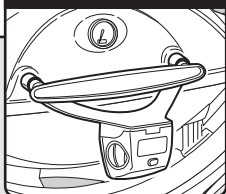
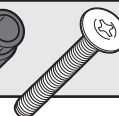
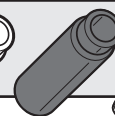
12

13

1

2

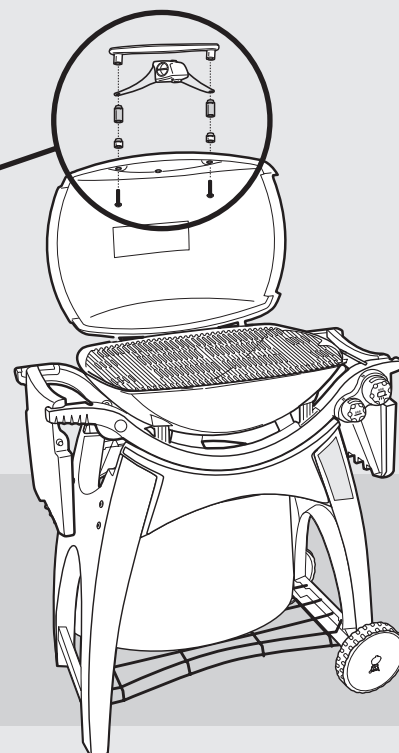
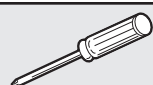
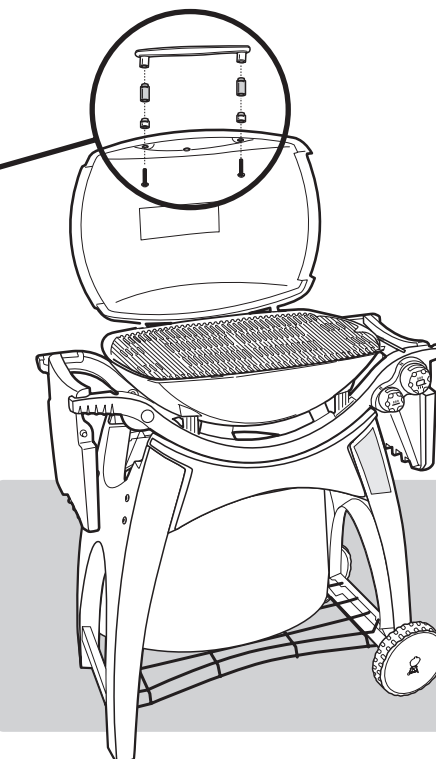
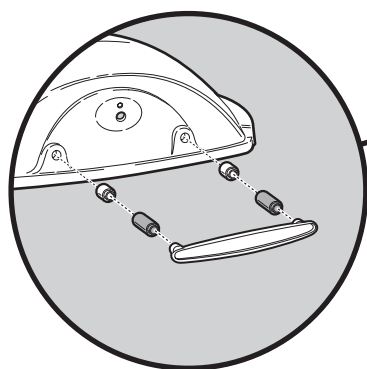
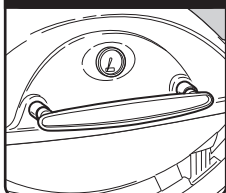
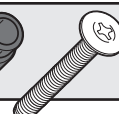
3

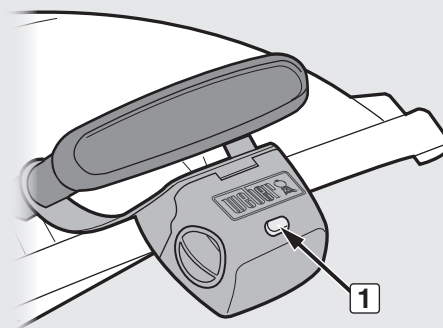
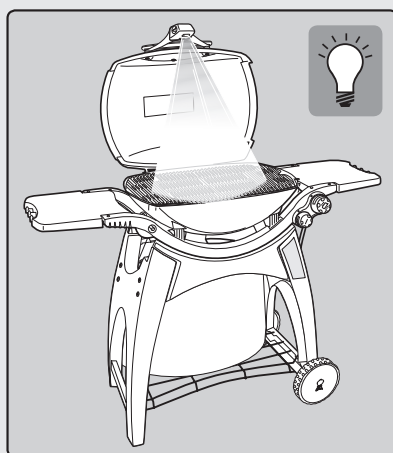
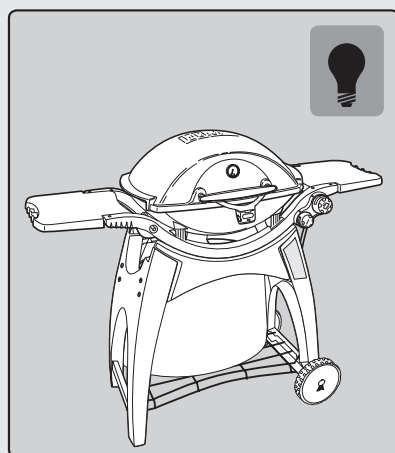
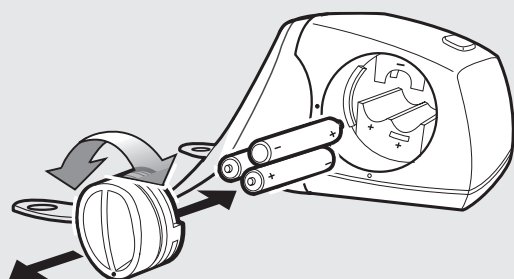
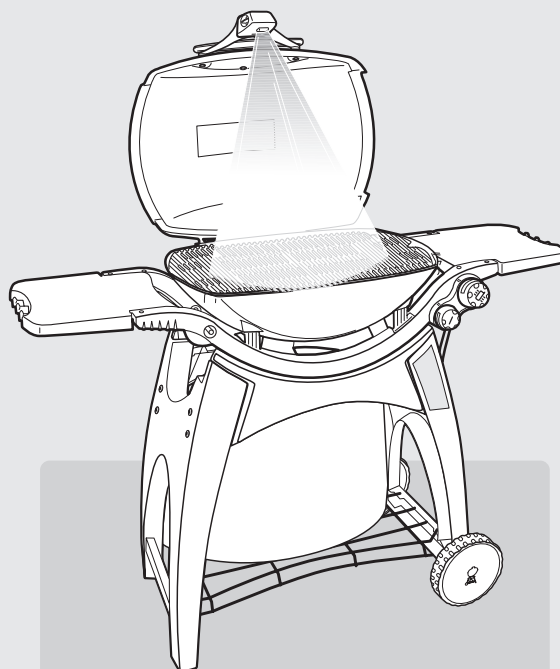
4

14 Q320

2-

Si potrebbero udire rumori di ferraglia nella lampada. È normale.

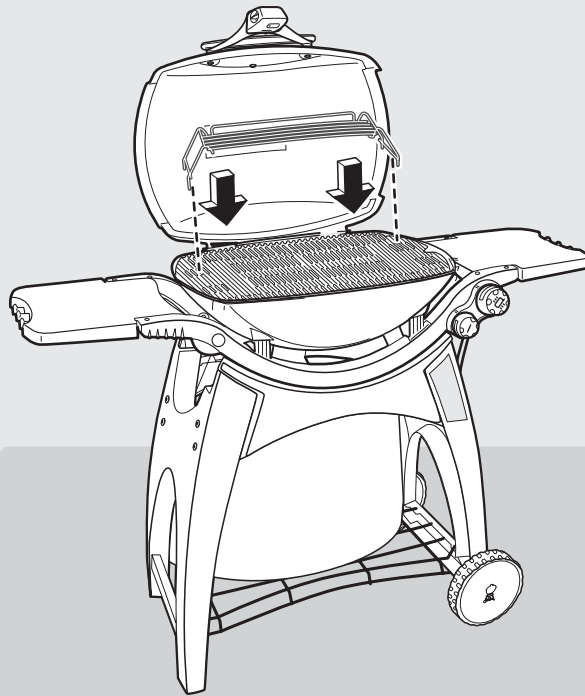
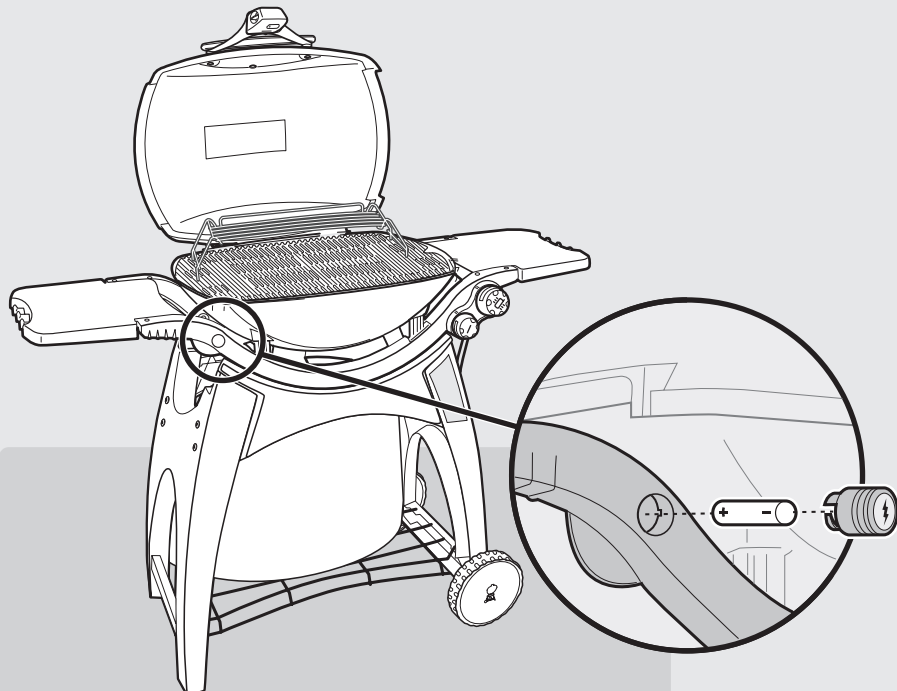
Q300

2-

15 Q320

3-

Richiede 3 batterie alcaline tipo "AAA" (non incluse).

Utilizzare esclusivamente batterie alcaline. Non utilizzare insieme batterie usate e nuove o tipi diversi di batterie (standard, alcaline o ricaricabili). Se si pensa di non utilizzare la Lampada per maniglia Weber Q Grill Out™ per un mese o più, rimuovere le batterie.

La lampada per maniglia Weber Grill Out™ dispone di un "sensore di inclinazione": Coperchio sollevato - ON / Coperchio abbassato - OFF. Il pulsante di accensione **(1)** attiva o disattiva il "sensore di inclinazione". Durante il giorno disattivare il sensore premendo il pulsante di accensione **(1)**.

16 Q320

17 Q320

GARANZIA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente barbecue a gas Weber® contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito:

Parti in ghisa di alluminio	5 anni, 2 anni la vernice, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni
Parti in materiali termoindurenti/ termoplastici	5 anni sbiadimento escluso
Carrello fisso/Supporto Q®	2 anni
Tutte le altre parti	2 anni

Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Prima di procedere alla restituzione di qualsiasi parte, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'elenco fornito con il manuale. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso in cui si richieda di restituire componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti ad incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria, inclusi, a titolo esemplificativo, i danni causati dall'ingresso di insetti nei bruciatori, come indicato nel presente manuale d'uso.

Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo sbiadimento del colore dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera.

Non esistono altre garanzie specifiche oltre a quanto esposto nella presente ed eventuali altre garanzie implicite applicabili di commerciabilità e idoneità sono limitate nella durata al periodo di copertura della presente Garanzia espressamente scritta. Alcuni paesi non ammettono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non è responsabile per eventuali danni particolari, accidentali o indiretti. Alcuni paesi non ammettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o indiretti, pertanto questa limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non autorizza qualsivoglia persona o società ad assumere per suo conto qualsiasi altra obbligazione o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, uso, rimozione, restituzione o sostituzione delle sue apparecchiature; e tali istanze non saranno impegnative per Weber.

La presente Garanzia è applicabile esclusivamente ai prodotti venduti al dettaglio.

Collegatevi al sito www.weber.com®, selezionate il vostro paese e registrate oggi il vostro barbecue. ◆

ISTRUZIONI GENERALI

Il barbecue a gas Weber è un apparecchio portatile per cucinare all'aperto. Grazie al barbecue a gas Weber è possibile grigliare, arrostire e cuocere al forno con risultati ineguagliabili in cucina. Il barbecue a gas Weber è portatile. Potrete quindi agevolmente cambiargli di posizione in giardino. Essendo portatile, il barbecue a gas Weber può accompagnarvi nei vostri spostamenti.

Il gas propano liquido è più veloce da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le presenti istruzioni vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a gas Weber. Consigliamo pertanto un'attenta lettura delle istruzioni prima dell'uso del barbecue a gas Weber.
- Il barbecue non deve essere utilizzato dai bambini.
- Non collegare al gas metano (gas di città). Valvole e fori sono studiati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Da non usare con bricchetti di carbone o roccia lavica.
- Usare solo bombole di GPL da 3kg a 13kg.
- Nel Regno Unito questo dispositivo deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della norma BS 3016, con potenza nominale pari a 37 millibar. (In dotazione con il barbecue).
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- Sostituire il tubo flessibile come previsto dalla normativa in vigore nel paese di utilizzo.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente. ◆

ISTRUZIONI PER L'USO

⚠ **AVVERTENZA: questo barbecue è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage e portici o verande chiuse o coperte.**

⚠ **AVVERTENZA: il barbecue a gas Weber non deve mai essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale infiammabile non protetti.**

⚠ **AVVERTENZA: non utilizzare il barbecue se si trovano materiali infiammabili nel raggio di circa 60 cm dalla parte posteriore o laterale del dispositivo.**

⚠ **AVVERTENZA: il barbecue a gas Weber non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.**

⚠ **AVVERTENZA: durante l'utilizzo l'intero apparecchio si surriscalda. Non lasciarlo mai incustodito.**

⚠ **AVVERTENZA: tenere i cavi elettrici e i cavi di alimentazione lontano dalle superfici calde.**

⚠ **AVVERTENZA: tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili.**

⚠ **AVVERTENZA: non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al barbecue a gas Weber.**

⚠ **AVVERTENZA: questo dispositivo raggiunge temperature elevate. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani.**

⚠ **AVVERTENZA: non spostare l'apparecchio quando è acceso.**

⚠ **AVVERTENZA: indossare guanti di protezione durante l'utilizzo del barbecue.**

⚠ **AVVERTENZA: utilizzare il barbecue solamente su una superficie piana e regolare.** ◆

COME CONSERVARE IL BARBECUE

- Quando non si utilizza il barbecue a gas Weber® chiudere il collegamento alla bombola di gas propano liquido.
- Nel caso in cui il barbecue a gas Weber® venga riposto in un ambiente chiuso, SCOLLEGARE l'alimentazione del gas e posizionare la bombola di GPL all'aperto in un luogo ben ventilato.
- La bombola di GPL deve essere riposta all'esterno in posizione ben ventilata e fuori della portata dei bambini. Le bombole di GPL non utilizzate non devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi.
- Quando la bombola di GPL non è scollegata dal barbecue a gas Weber®, il dispositivo e la bombola devono essere lasciati all'esterno in una zona ben ventilata.
- Prima di utilizzare il barbecue a gas Weber® controllare che non vi siano perdite di gas o eventuali ostruzioni nei bruciatori. (Consultare il capitolo "ACCENSIONE" e "MANUTENZIONE.")
- Controllare che nelle zone sottostanti al pannello di controllo e alla vaschetta portaleccarda non vi siano residui che possano ostruire il flusso dell'aria di ventilazione o combustione.
- Verificare anche che la retina anti-insetti non sia ostruita. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE.") ◆

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA BOMBOLA DI GPL

La bombola deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Evitare di far cadere la bombola e maneggiarla con attenzione. La bombola non deve mai essere riposta a temperature superiori ai 51 °C (troppo calda da maneggiare). Ad esempio, non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde. Consultare il capitolo "CONSIGLI PER UN USO SICURO DEL GAS GPL"

La mancata osservanza delle seguenti indicazioni di PERICOLO può provocare un incendio con rischio di morte o lesioni gravi.

⚠ PERICOLO

NON riporre MAI bombole di GPL di ricambio sotto o vicino al barbecue.

La mancata osservanza di questa indicazione può provocare un incendio con rischio di morte o lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA: utilizzare il barbecue solo all'esterno in una zona ben ventilata. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici o altri luoghi chiusi. ◆

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS GPL

- Il gas propano liquido (GPL) è un prodotto del petrolio come la benzina e il gas metano. Il GPL è in forma di gas in condizioni di temperatura e pressione normali. Se sottoposto a moderata pressione all'interno di una bombola il GPL diventa liquido. Non appena la pressione viene rilasciata il liquido vaporizza e diventa gas.
- Il GPL ha un odore simile a quello del gas metano. È importante riconoscerne l'odore.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 51°C (troppo calde da maneggiare - ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Non utilizzare bombole di GPL danneggiate. Le bombole di GPL ammaccate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.
- Verificare la presenza di eventuali perdite sul giunto di collegamento con la bombola di GPL ad ogni collegamento della bombola. Ad esempio effettuare il controllo ogni volta che la bombola viene riempita.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiato girato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti ecc. ◆

PAESE	TIPO DI GAS E PRESSIONE
Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Paesi Bassi, Islanda, Ungheria, Repubblica Ceca, Cipro, Estonia, Lituania, Lettonia, Marocco, Slovenia, Repubblica Slovacca, Spagna	**$I_{3B/P}$ - 30mbar**
Regno Unito, Francia, Portogallo, Belgio, Irlanda, Grecia, Lussemburgo, Italia, Svizzera	**I_{3+} - 28-30 / 37mbar**
Germania, Austria	**$I_{3B/P}$ - 50mbar**

CONSUMO

	Fornello Principale Max.	
kW (ora)	Propano	Butano
Q300, Q320	6,1	6,36
gm (ora)	Propano	Butano
Q300, Q320	434	453

SOSTITUZIONE GRUPPO VALVOLA, REGOLATORE E TUBO

⚠ AVVISO IMPORTANTE: È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso si raccomanda di seguire i requisiti del paese.

Per la sostituzione dei gruppi tubo flessibile, regolatore e valvola, contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare www.barbecueweber.it.

ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

Utilizzare bombole di propano liquido di capacità compresa fra un minimo di 5 kg e un massimo di 13 kg.

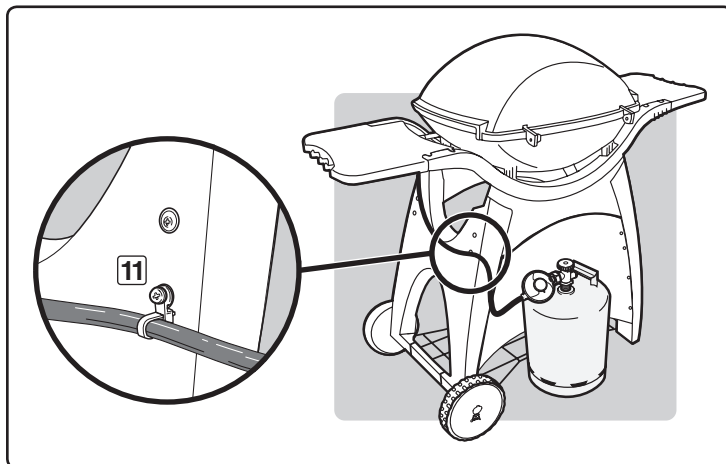
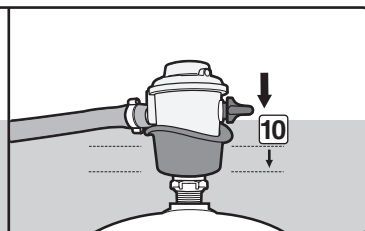
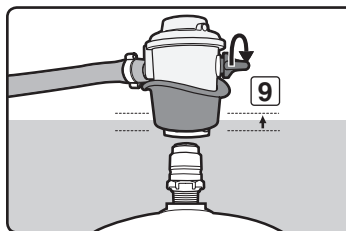
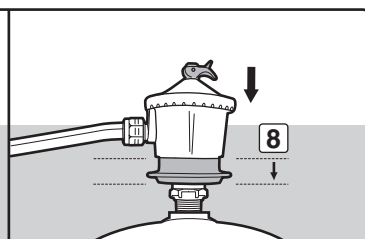
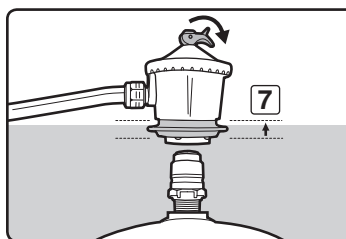
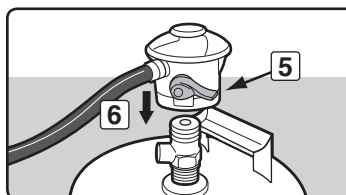
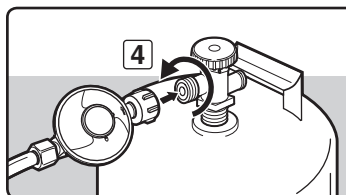
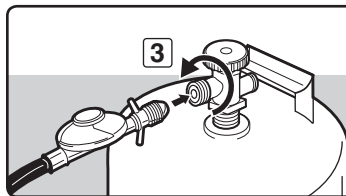
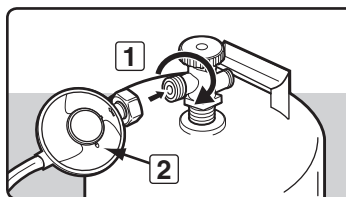
Il regolatore raffigurato nel presente manuale potrebbe non essere del tutto somigliante al regolatore da voi utilizzato per il barbecue, per via delle diverse normative vigenti a livello nazionale o locale.

⚠ Avvertenza: assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa.

A) Collegare la bombola di GPL.

Alcuni regolatori si collegano premendo ON e si scollegano tirando OFF, mentre altri tipi di regolatori sono muniti di dado con filettatura sinistra per il collegamento alla valvola della bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.

a) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso orario **(1)**. Installare il regolatore in modo che il foro di sfiato **(2)** sia rivolto verso il basso.
b) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso antiorario **(3) (4)**.
c) Assicurarsi che la leva del regolatore **(5)** sia abbassata o in posizione off. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a che non si avverte lo scatto che indica l'avvenuto posizionamento **(6)**.
d) Assicurarsi che la leva del regolatore sia in posizione off. Alzare la ghiera del regolatore **(7) (9)**. Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Abbassare la ghiera **(8) (10)**. Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura.

⚠ AVVERTENZA: il tubo deve essere fissato alla gamba del carrello con il clip di fermo (11). Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

⚠ PERICOLO

Non riporre bombole di GPL di ricambio sotto o vicino al dispositivo. ◆

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

Verificare che tutte le valvole dei bruciatori siano chiuse. Eseguire il controllo premendo la manopola di controllo e ruotandola in senso orario. Assicurarsi che la manopola sia in posizione OFF. Se la manopola di controlla gira, continuare a ruotarla in senso orario fino a quando si arresta. Ora è in posizione OFF.

⚠ **AVVERTENZA: ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.**

⚠ **AVVERTENZA: suggeriamo di eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.**

⚠ **AVVERTENZA: non accendere i bruciatori durante i controlli di eventuali perdite.**

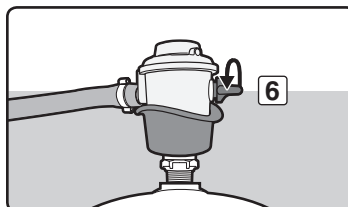
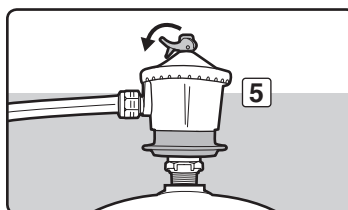
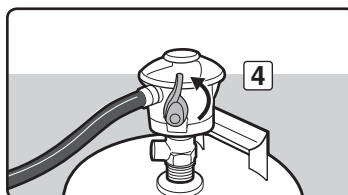
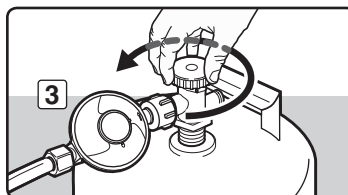
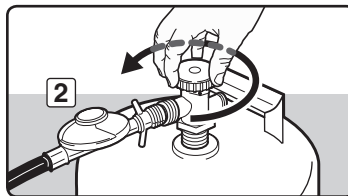
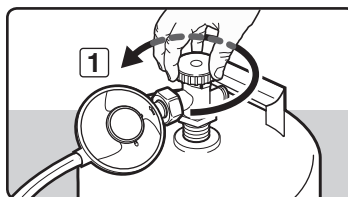
⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Assicurarsi che, durante le procedure di verifica di eventuali perdite, non vi siano scintille o fiamme vive nella zona. La presenza di scintille o fiamme vive può causare incendi o esplosioni, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

Cosa serve: bombola di GPL, una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o una spazzola per distribuirla.

A) Mescolare l'acqua e il sapone.

B) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore.
   a) Ruotare la valvola della bombola in senso antiorario **(1) (2) (3)**.
   b) Mettere la leva del regolatore in posizione alzata/On **(4)**.
   c) Mettere la leva del regolatore in posizione ON **(5) (6)**.

C) Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino bolle. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita.

Controllare

A) Collegamento della valvola al regolatore **(1)**.
B) Collegamento tubo del gas bruciatore esterno-valvola **(2)**.
C) Collegamento tubo del gas bruciatore interno-valvola **(3)**.

⚠ **AVVERTENZA: se si individua una perdita nel raccordo (1, 2 o 3), stringerlo nuovamente con una chiave e riverificare che non vi siano perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente il raccordo la perdita persiste, chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito www.weber.com®.**

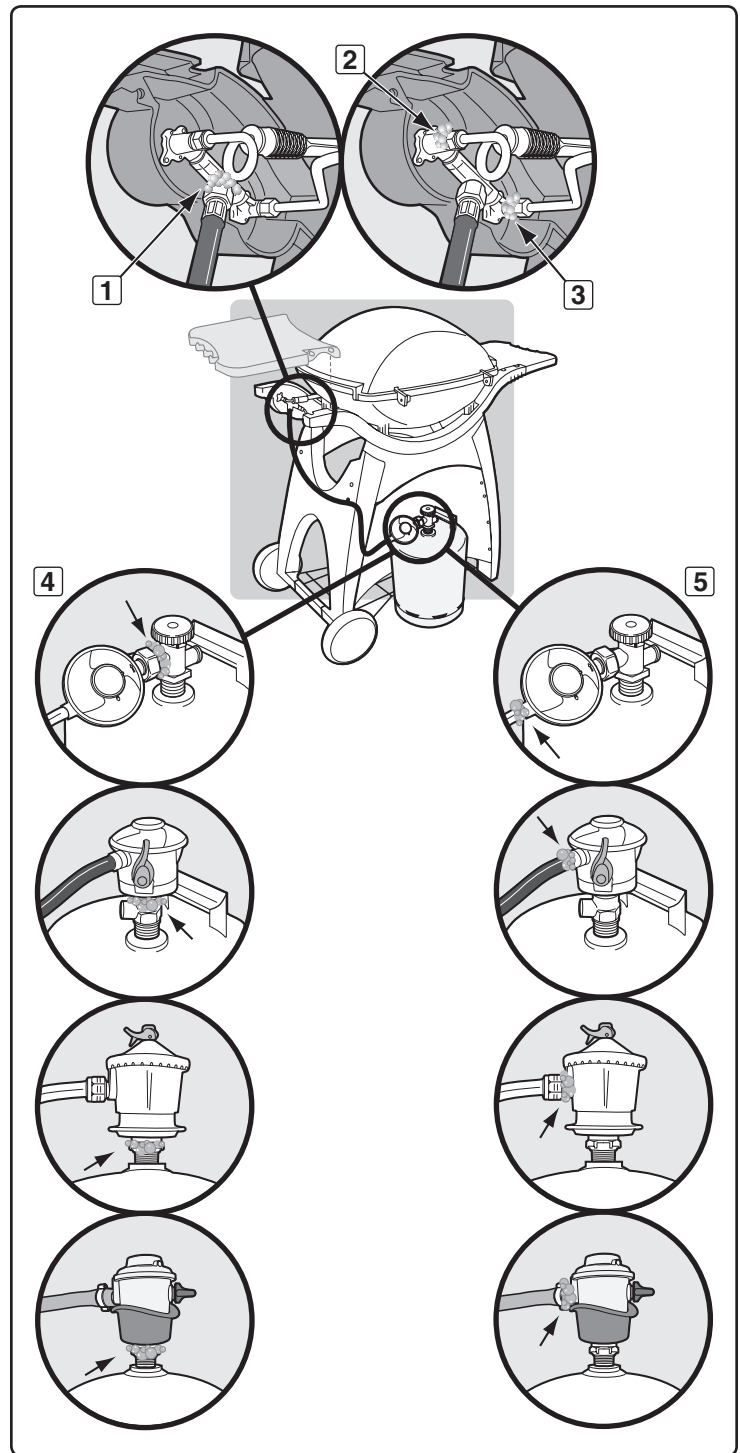
D) Collegamento del regolatore alla bombola **(4)**.

⚠ **AVVERTENZA: se esiste una perdita in corrispondenza del raccordo (4), rimuovere la bombola di GPL. Non utilizzare il barbecue. Utilizzare un'altra bombola di GPL e ricontrollare che non vi siano perdite utilizzando la soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente la bombola di GPL la perdita persiste, chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.**

E) Collegamento del tubo al regolatore **(5)**.

⚠ **AVVERTENZA: se c'è una perdita in corrispondenza del raccordo (5), chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.**

Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare i collegamenti con acqua.

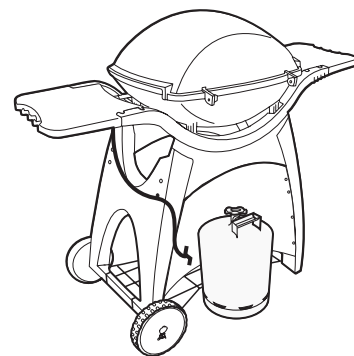
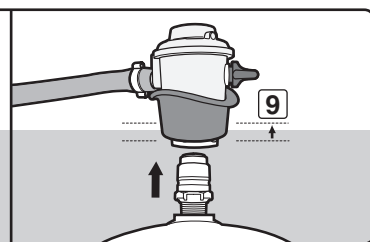
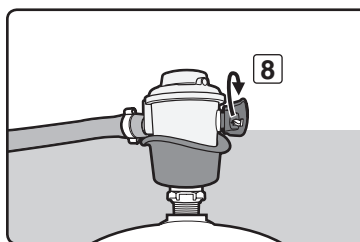
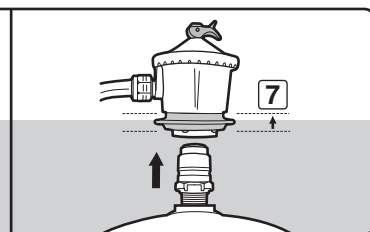
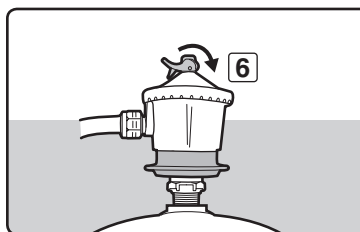
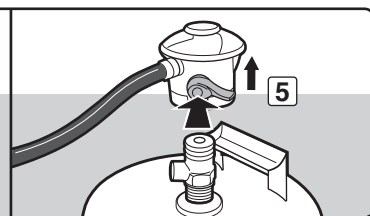
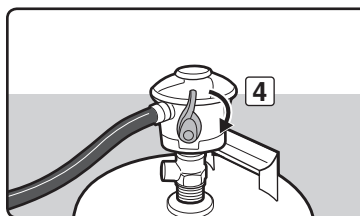
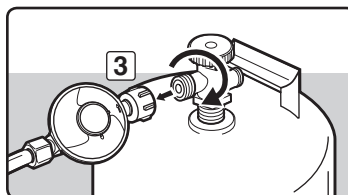
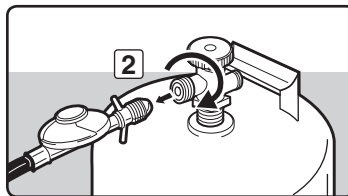
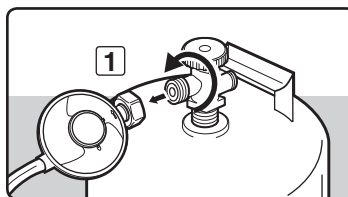
Nota: poiché alcune soluzioni usate per i controlli, compresa la soluzione di acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua dopo il test. ◆

RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

Suggeriamo di riempire la bombola di GPL prima che sia completamente vuota.
Portare la bombola da un rivenditore di gas propano per riempirla.
Smontaggio della bombola di gas:

A) Chiudere l'alimentazione del gas e scollegare il tubo flessibile e il gruppo regolatore dalla bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.
   a) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso antiorario **(1)**.
   b) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso orario **(2) (3)**.
   c) Girare la leva del regolatore **(4)** in posizione abbassata/off. Premere sulla leva del regolatore fino a quando si sgancia dalla bombola **(5)**.
   d) Girare la leva del regolatore in posizione off **(6) (8)**. Alzare la ghiera del regolatore **(7) (9)** per sganciarlo dalla bombola.

B) Sostituire la bombola vuota con una piena. ◆

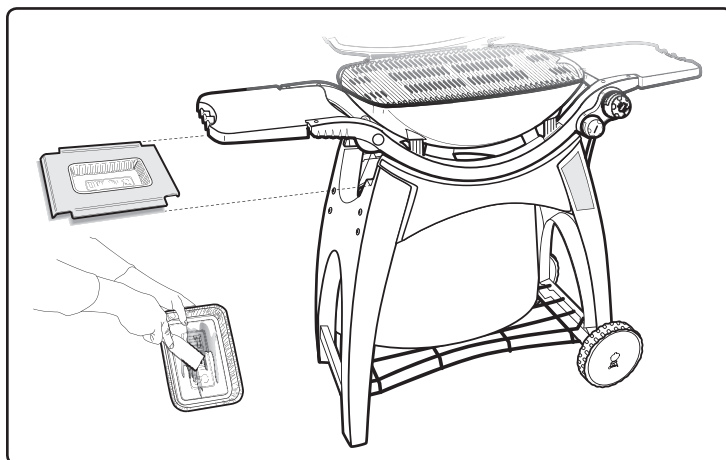
RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

Consultare il capitolo "ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL" ◆

VASCHETTA PORTALECCARDA E LECCARDA MONOUSO

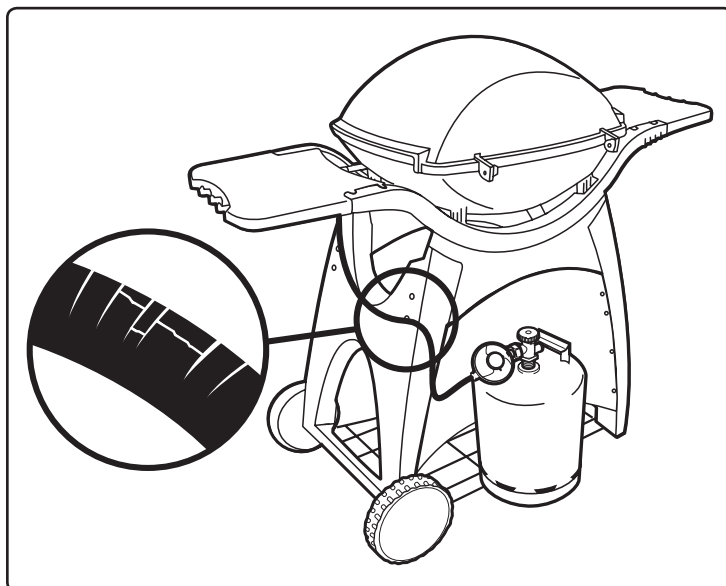
Il barbecue che avete acquistato è dotato di un sistema di raccolta del grasso. Verificare che non vi siano accumuli di grasso nella vaschetta portaleccarda e nella leccarda monouso ogni volta che si usa il barbecue.

Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando una spatola in plastica; vedere l'illustrazione. Se necessario, lavare la vaschetta portaleccarda e la vaschetta raccogli-grasso con una soluzione di acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pulita. Sostituire la leccarda monouso in base alle necessità.

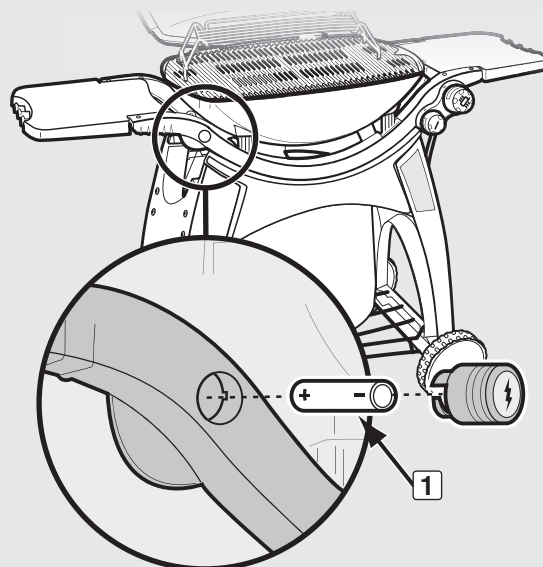
⚠ **AVVERTENZA: Prima di ogni utilizzo controllare che non vi siano accumuli di grasso nella vaschetta portaleccarda e nella leccarda monouso. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.**

⚠ **ATTENZIONE: non rivestire il forno con pellicola d'alluminio.** ◆

ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo dovrebbe essere ispezionato per controllare che non presenti crepe.

⚠ **AVVERTENZA: prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili Weber® autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web.**
Visitare il sito www.weber.com®. ◆

Q320

ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE PER MODELLI CON ACCENSIONE ELETTRONICA

Verificare che la batteria AAA sia in buone condizioni e che sia correttamente installata **(1)**. Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa con l'etichetta della batteria. ◆

ACCENSIONE

Le istruzioni per l'accensione (in versione riassunta) sono riportate sulla gamba del carrello sotto le manopole di controllo.

> ⚠ **PERICOLO**
>
> **Se non si apre il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.**

Nota - Il sistema di accensione accende i bruciatori tramite una scintilla emessa dall'elettrodo dell'accenditore all'interno della camera di accensione. L'energia richiesta per la scintilla viene prodotta premendo sul pulsante di accensione fino a quando emette un clic.

A) Aprire il coperchio **(1)**.
B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione OFF **(2)**. (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF).
C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.

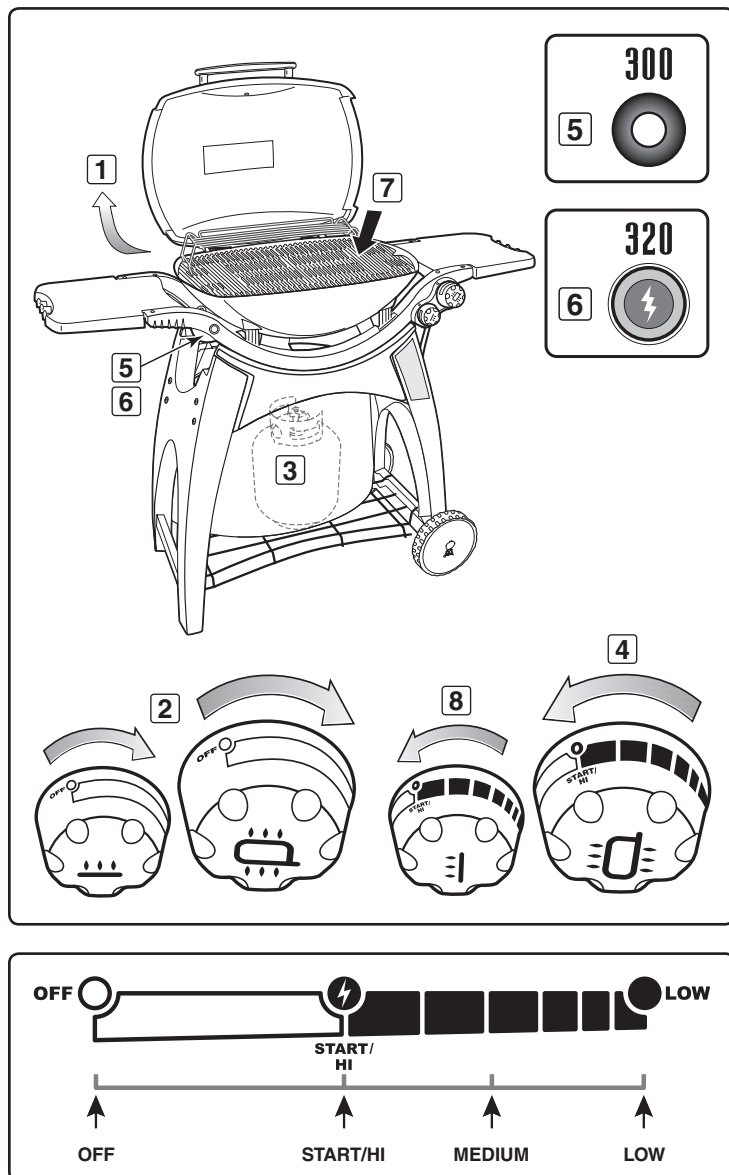
⚠ **AVVERTENZA: non chinarsi sul barbecue aperto in fase di accensione.**

D) Selezionare il bruciatore esterno, premere la manopola di controllo e ruotarla sulla posizione START/HI **(4)**.
E1) Q300 con accensione a pulsante - Premere il pulsante di accensione fino a quando emette un clic **(5)**. Ripetere la procedura, se necessario.
E2) Q320 con accensione elettronica - Premere il pulsante di accensione **(6)**. Si sentirà una scintilla.
F) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando verso il basso attraverso la griglia di cottura **(7)**. Si dovrebbe vedere una fiamma.

⚠ **AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accenderlo con un fiammifero.**

G) Dopo aver acceso il bruciatore esterno procedere all'accensione del bruciatore interno **(8)**. Il bruciatore interno si accende tramite il bruciatore esterno. ◆

PER SPEGNERE

Premere la manopola di controllo di ogni bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte. ◆

ACCENSIONE MANUALE

> ⚠ **PERICOLO**
>
> **Se non si apre il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.**

A) Aprire il coperchio **(1)**.

B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione OFF **(2)**. (Premere tutte le manopole di controllo e ruotarle in senso orario per assicurarsi che siano in posizione OFF).

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore. **(3)**.

D) Accendere un fiammifero e inserire la fiamma nel foro per l'accensione manuale, sotto l'accenditore **(4)**.

⚠ **AVVERTENZA: non chinarsi sul barbecue aperto in fase di accensione.**

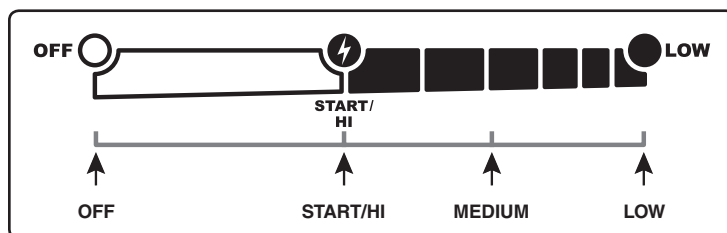
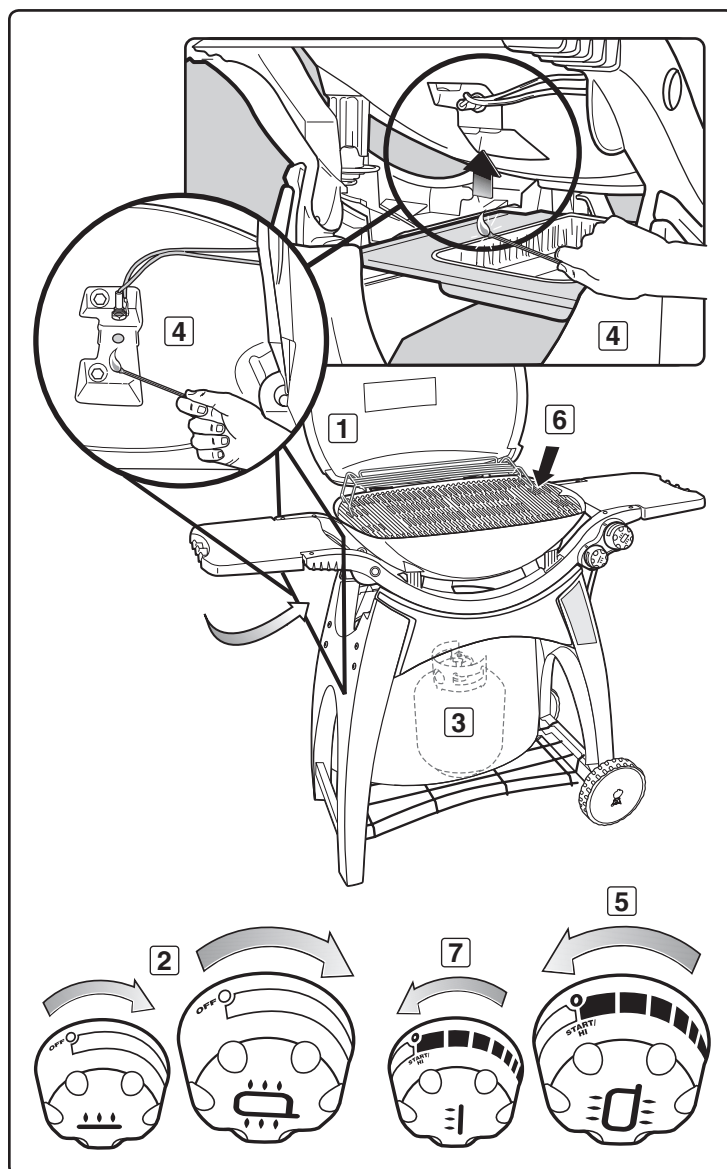
E) Selezionare il bruciatore esterno, premere la manopola di controllo e ruotarla sulla posizione START/HI **(5)**.

F) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando verso il basso attraverso la griglia di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma **(6)**.

⚠ **AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di controllo del bruciatore su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente.**

G) Dopo aver acceso il bruciatore esterno procedere all'accensione del bruciatore interno **(7)**. Il bruciatore interno si accende tramite il bruciatore esterno. ◆

PER SPEGNERE

Premere la manopola di controllo di ogni bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte. ◆

CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI

PRERISCALDAMENTO DEL BARBECUE

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo a basso consumo energetico. Ha un consumo calorico molto ridotto. È importante riscaldare il barbecue prima dell'uso. Accendere il barbecue a gas seguendo le istruzioni contenute nel presente Manuale d'uso. Per preriscaldare: dopo l'accensione, impostare tutti i bruciatori su START/HI, chiudere il coperchio e riscaldare finché la temperatura non raggiunge i 260° - 290° C (500° - 550° F), la temperatura consigliata per la cottura alla griglia. Serviranno tra i 10 e i 15 minuti a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento.

Nota: Per i primi utilizzi del barbecue, la temperatura all'interno del forno potrebbe essere superiore rispetto a quella indicata nel ricettario perchè le superfici sono ancora molto riflettenti. Le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura.

Se i bruciatori si spengono durante la cottura, aprire il coperchio, chiudere tutti i bruciatori e attendere cinque minuti prima di riaccendere.

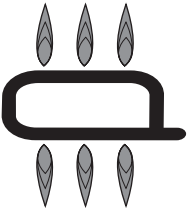
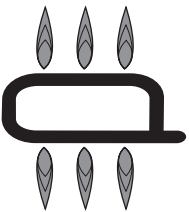
⚠ AVVERTENZA: Non spostare il barbecue a gas Weber® durante l'utilizzo o quando è caldo. ◆

METODI DI COTTURA

La cosa più importante quando si usa il barbecue è sapere quale metodo di cottura utilizzare per ogni cibo, se diretto o indiretto. La differenza è semplice. Con il metodo diretto, simile alla cottura alla griglia, il cibo viene cucinato direttamente sul fuoco. Con il metodo indiretto, il fuoco è posizionato ai due lati del cibo. La cottura indiretta è simile alla cottura arrosto con in più l'aspetto, la consistenza e il sapore tipico della cottura alla griglia che un forno non potrà mai consentire. La scelta del giusto metodo di cottura serve ad ottenere il miglior risultato, ed è il modo migliore per garantirne la perfetta cottura in sicurezza.

Per tutti i metodi di cottura è possibile regolare i bruciatori in base alle proprie esigenze. Le possibili impostazioni — HIGH, MEDIUM, LOW, o OFF — sono descritte nella tabella a destra. Per scottare le carni, ad esempio, impostare entrambi i bruciatori su HIGH (alta temperatura); per completare la cottura impostare entrambi i bruciatori su LOW (bassa temperatura). Per altre idee, consultare le ricette descritte nella guida alla cottura inclusa con il barbecue.

Nota: Le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura. ◆

COTTURA ALLA GRIGLIA

Per rosolare il cibo in modo uniforme ed evitare che si attacchi alla griglia di cottura, applicare un leggero strato di olio. Applicare l'olio sui cibi utilizzando sempre un pennello oppure spruzzandolo, evitando di applicarlo direttamente sulla griglia di cottura.

È consigliabile cucinare tenendo il coperchio abbassato. Perché? Perché riduce le possibilità di fiammate; inoltre il cibo si cucina più in fretta e in modo più uniforme.

Se si vogliono utilizzare marinate, salse o gelatine con un alto contenuto di zucchero o altri ingredienti che bruciano con facilità, applicarli sul cibo servendosi di un pennello, solo gli ultimi dieci o quindici minuti di cottura.

Non dimenticare di raschiare regolarmente la griglia di cottura e di pulire accuratamente la vaschetta raccogli-grasso che si trova sotto al barbecue.

Per altre ricette e consigli di cottura, visitate il sito www.weber.com®. ◆

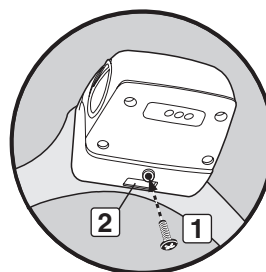
METODO DI COTTURA E IMPIEGHI	IMPOSTAZIONE BRUCIATORE INTERNO	IMPOSTAZIONE BRUCIATORE ESTERNO
PRERISCALDAMENTO	HIGH (alta temperatura)	HIGH (alta temperatura)
DIRECT LOW Pezzi di pollo, salsicce	LOW (bassa temperatura)	LOW (bassa temperatura)
SCOTTATURA Bistecche e cibi che devono essere scottati *Iniziare scottando le bistecche più grosse a fuoco alto - metodo diretto...*	HIGH (alta temperatura)	HIGH (alta temperatura)
...terminare cuocendo a fuoco basso - metodo diretto	LOW (bassa temperatura)	LOW (bassa temperatura)
INDIRECT pollo intero di piccole dimensioni	OFF	MEDIUM (media temperatura)

RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite. (Ostruzione dei fori).	Pulire le retine anti-insetti. Consultare il capitolo “MANUTENZIONE ANNUALE.”
I bruciatori non si accendono. oppure la fiamma dei bruciatori è molto debole in posizione HI. -oppure - la temperatura del barbecue raggiunge solo 250° - max 300° in posizione HI. *Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.*	È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Per resettare il dispositivo di sicurezza chiudere la valvola della bombola di GPL e ruotare tutte le manopole di controllo del bruciatore in posizione OFF. Aprire il coperchio del barbecue. Ruotare lentamente la valvola della bombola di GPL fino a quando non è completamente aperta. Aspettare almeno un minuto prima di accendere il barbecue. Consultare il capitolo “ACCENSIONE.”
Il bruciatore non si accende, o la fiamma è bassa anche nella posizione HI.	Il livello di GPL è basso o la bombola è vuota?	Riempire la bombola di GPL.
	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
	Il bruciatore esterno si accende con un fiammifero?	Se si riesce ad accendere il bruciatore esterno con un fiammifero, controllare il sistema di accensione.
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Verificare che il gas arrivi ai bruciatori provando ad accenderli con i fiammiferi. Consultare il capitolo “ACCENSIONE MANUALE”.	Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione. Consultare il capitolo “MANUTENZIONE.”
	La batteria è carica?	Assicurarsi che la batteria sia in buono stato e correttamente installata. Consultare il capitolo “PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE.”
	I fili sono collegati in modo corretto al sistema di accensione?	Verificare che i cavi siano ben inseriti nei morsetti del sistema di accensione. Consultare il capitolo “MANUTENZIONE.”
	La nuova batteria è rivestita in plastica?	Togliere l'involucro in plastica.
	Il bruciatore è troppo lontano dall'elettrodo dell'accenditore?	Controllare che il bruciatore sia posizionato in modo corretto rispetto all'elettrodo dell'accenditore. Consultare il capitolo “MANUTENZIONE.”
Presenza di fiammate: ⚠ **ATTENZIONE: non rivestire il forno con pellicola d'alluminio.**	State preriscaldando il barbecue come consigliato?	Per preriscaldare tutti i bruciatori devono essere regolati su HI per 10-15 minuti.
	Le griglie di cottura sono ricoperte di grasso bruciato?	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo “PULIZIA.”
	Il forno è sporco e non consente al grasso di fluire nella vaschetta portaleccarda?	Pulire il forno.
La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare. La fiamma è bassa quando il bruciatore è posizionato su HIGH. Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo “MANUTENZIONE.”
L'interno del coperchio appare come ricoperto di “scaglie”. (Come di vernice scrostata).	L'interno del coperchio è in ghisa di alluminio, non verniciato. Pertanto non può “scrostarsi”. Quello si vede è grasso “cotto”, diventato carbone, che si sta sfaldando. **NON È UN DIFETTO.**	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo “PULIZIA.”
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

RIPARAZIONE GUASTI LAMPADA PER MANIGLIA (Q320)

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La lampada per maniglia Weber Q Grill Out™ non si accende.	Le batterie sono vecchie?	Sostituire le batterie.
	Le batterie sono state inserite correttamente?	Consultare la descrizione illustrata del montaggio.
	Il coperchio è sollevato e il pulsante di accensione è su ON?	La luce si accende quando il coperchio è aperto.
	La lampada per maniglia Weber Grill Out™ è accesa?	Premere il pulsante di accensione.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

Per sostituire le batterie, togliere la lampada rimuovendo la vite **(1)**. Premere la linguetta **(2)** e rimuoverla.

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA: spegnere il barbecue a gas Weber® e attendere che si raffreddi, prima di pulirlo.

Superfici esterne - Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, poi sciacquare con acqua.

⚠ ATTENZIONE: per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

Griglie di cottura - Pulire con una spazzola con setole in acciaio inox. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

Per verificare la disponibilità delle griglie di ricambio, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti della vostra zona consultando l'area contatti del nostro sito Web.
Visitare il sito www.weber.com®.

Vaschetta portaleccarda - Sono disponibili in commercio vassoi usa e getta in alluminio; in alternativa è possibile coprire la vaschetta portaleccarda con carta d'alluminio. Per pulire la vaschetta portaleccarda, lavare con acqua calda saponata e risciacquare.

Interno del forno - Spazzolare eventuali residui dai bruciatori. NON ALLARGARE I FORI DEI BRUCIATORI (APERTURE). Lavare l'interno della fusione forno utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare.

Interno del coperchio - Quando il coperchio è caldo, passare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato ha l'aspetto di scaglie di vernice.

Ripiani di lavoro pieghevoli - Lavare utilizzando uno straccio morbido ed una soluzione di acqua e sapone.
Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqua ragia o xilolo. Risciacquare bene dopo la pulizia. I ripiani di lavoro pieghevoli non devono essere usati come taglieri. ◆

RETINE ANTI-INSETTI WEBER®

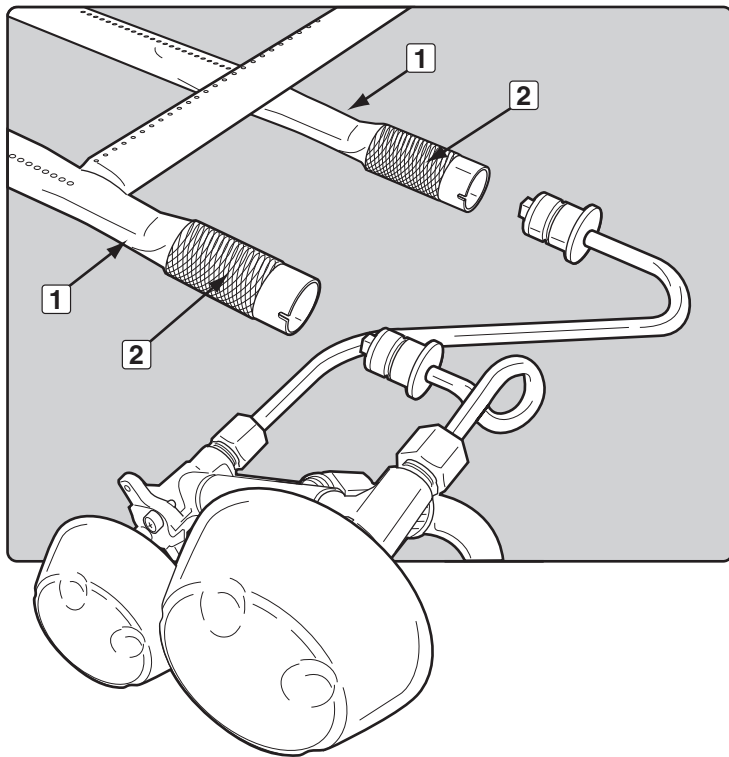
Il barbecue a gas Weber®, come qualsiasi altro dispositivo a gas per esterni, è un facile bersaglio per ragni e insetti. Possono annidarsi nella sezione venturi **(1)** del bruciatore. Il loro ingresso può impedire la normale erogazione di gas e causare il riflusso del gas dalla serranda dell'aria. Ciò potrebbe provocare un incendio della serranda dell'aria e delle parti limitrofe e danneggiare seriamente il vostro barbecue.

La serranda dell'aria del bruciatore è dotata di una protezione in acciaio inox **(2)** per impedire a ragni e ad altri insetti di entrare nei bruciatori attraverso le aperture della serranda dell'aria.

È consigliabile ispezionare la retina anti-insetti almeno una volta all'anno. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE." Si consiglia di ispezionare e pulire la retina anti-insetti anche alla comparsa dei seguenti sintomi:

A) Si avverte contemporaneamente odore di gas e le fiamme del bruciatore sono "lente" e di colore giallo.
B) Il barbecue non raggiunge la temperatura.
C) Il barbecue si riscalda in modo non uniforme.
D) Il bruciatore non si accende.

⚠ PERICOLO

Il mancato intervento, alla comparsa di questi segnali, potrebbe provocare incendi e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose. ◆

PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI

Utilizzare un cacciavite a taglio.
A) Il barbecue a gas Weber® deve essere spento e completamente raffreddato.
B) Scollegare il gas alla fonte.
C) Aprire il coperchio e rimuovere le griglie di cottura.

Rimozione del bruciatore

A) Rimuovere la vite da 1/4 x 20 pollici che fissa il bruciatore al forno **(1)**.
B) Ruotare il bruciatore esterno di 90°. Far scorrere ed estrarre il bruciatore dal foro e rimuoverlo dal forno.
C) Ripetere la procedura per il bruciatore interno **(2)**.

⚠ ATTENZIONE: Prestare particolare attenzione quando si rimuovono o rimontano i bruciatori. Non forzare o piegare i tubi di alimentazione del gas che collegano i bruciatori alla valvola di regolazione (3).

Pulizia dei bruciatori

A) Controllare l'interno di ogni bruciatore servendosi di una torcia elettrica **(4)**.
B) Pulire l'interno dei bruciatori con un filo metallico (è possibile usare una gruccia di ferro dopo averla raddrizzata) **(5)**.
C) Controllare e pulire l'apertura della serranda dell'aria alle estremità dei bruciatori **(6)**. Controllare e pulire le uscite delle valvole alla base delle valvole del bruciatore **(7)**. Utilizzare una spazzola con setole in acciaio per pulire l'esterno dei bruciatori. Ciò serve ad assicurare che tutti i fori dei bruciatori siano completamente liberi.

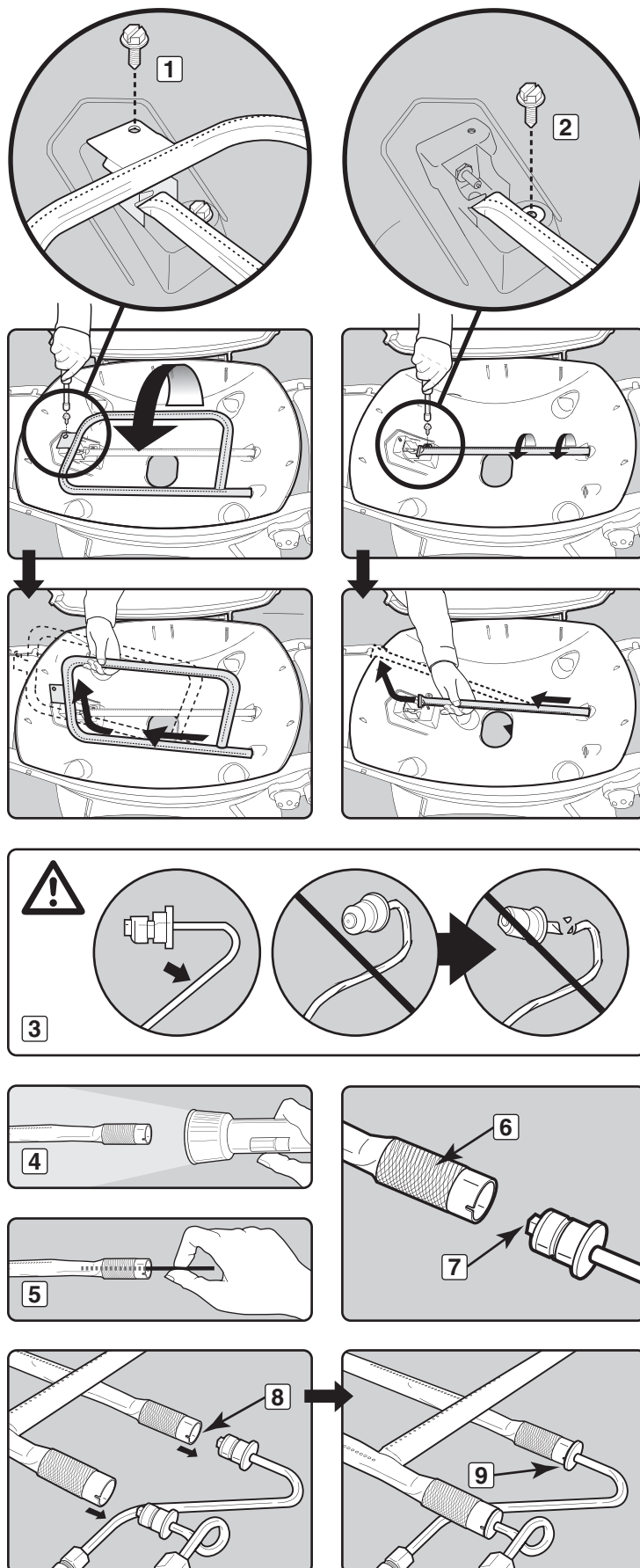
⚠ ATTENZIONE: Non allargare i fori dei bruciatori durante la pulizia.

D) Picchiettare leggermente il bruciatore per far uscire residui e sporco dal bruciatore. Dopo aver pulito la retina anti-insetti e il bruciatore, rimontare il bruciatore.

Rimontaggio dei bruciatori

A) Per rimontare i bruciatori, ripetere la procedura sopra descritta alla sezione “Rimozione del bruciatore” nell'ordine inverso. Verificare che il montaggio sia corretto prima di fissare i bruciatori.

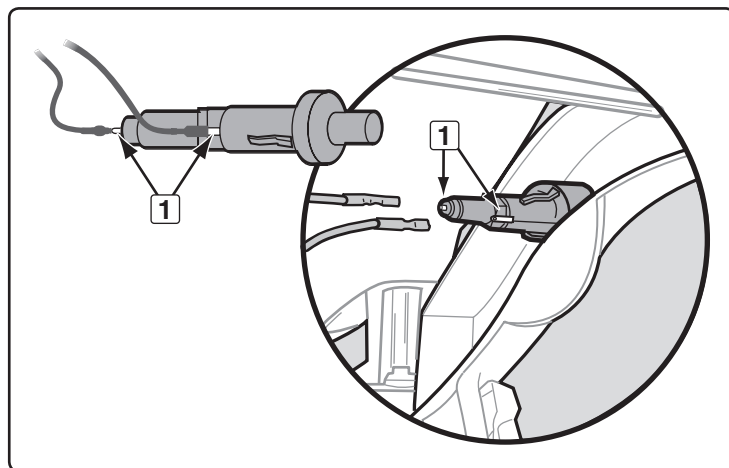
⚠ ATTENZIONE: Le uscite dei bruciatori (8) devono essere correttamente posizionate sulle uscite delle valvole (9).

⚠ AVVERTENZA: Dopo aver installato i bruciatori, è consigliabile verificare la tenuta degli attacchi del gas con una soluzione di acqua e sapone prima di utilizzare il barbecue. Consultare il capitolo “CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS.” ◆

FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A PULSANTE

Se il sistema di accensione a pulsante non funziona, verificare che il gas arrivi provando ad accendere i bruciatori con un fiammifero. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione.

⚠ AVVERTENZA: tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.

- Assicurarsi che entrambi i cavi di accensione siano collegati correttamente agli elettrodi dell'accenditore **(1)**.
- Verificare che il pulsante di accensione si spinga in avanti, emetta un clic e fuoriesca nuovamente.

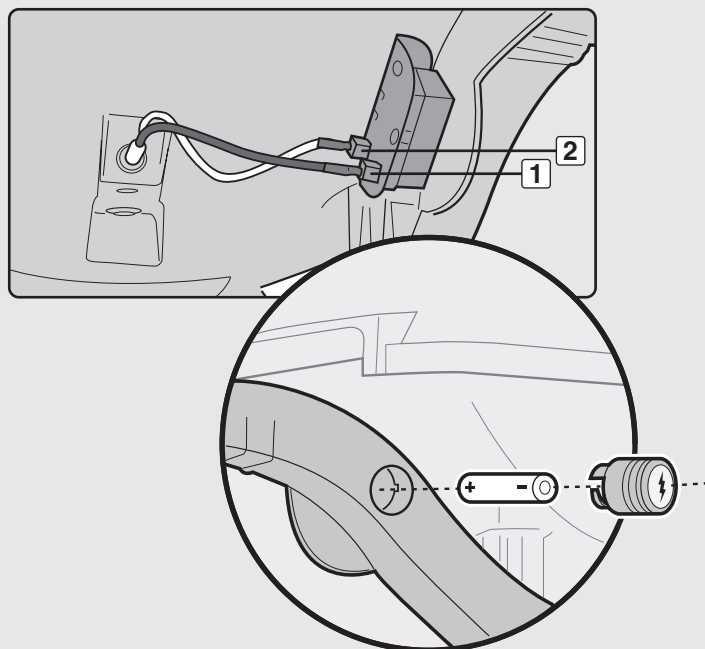
Se il sistema di accensione non funziona ancora, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti della vostra zona, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare www.weber.com®. ◆

Q320

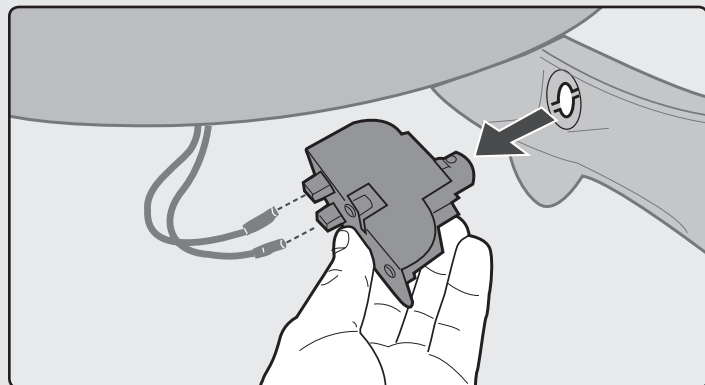
FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA

Se il sistema di accensione elettronica non funziona, verificare che il gas arrivi provando ad accendere i bruciatori con un fiammifero. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione elettronica.

⚠ AVVERTENZA: tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.

- Assicurarsi che il cavo di accensione nero **(1)** e quello bianco **(2)** siano collegati correttamente agli elettrodi dell'accenditore sul sistema di accensione.
- Verificare che la batteria AAA (esclusivamente alcalina) sia in buone condizioni e che sia correttamente installata. Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria.
- Assicurarsi che il pulsante di accensione elettronica funzioni ascoltando e controllando che si producano scintille in corrispondenza del bruciatore.

Se il sistema di accensione elettronica non funziona ancora, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®. ◆

SOSTITUZIONE SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA

Se è necessario sostituire il sistema di accensione, dovrà essere smontato e smaltito in modo corretto. Per ulteriori informazioni sul corretto smaltimento, si veda sul retro. ◆

MANUTENZIONE ANNUALE

Ispezione e pulizia della retina anti-insetti

Se la retina anti-insetti è impolverata o sporca, rimuovere il bruciatore e pulirla. Consultare il capitolo “PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI.”

Spazzolare delicatamente la retina anti-insetti con una spazzola dalle setole morbide (ad es. un vecchio spazzolino).

⚠ **ATTENZIONE: non pulire la retina anti-insetti con strumenti duri o appuntiti. Non togliere la retina anti-insetti e non allargare le aperture della stessa.**

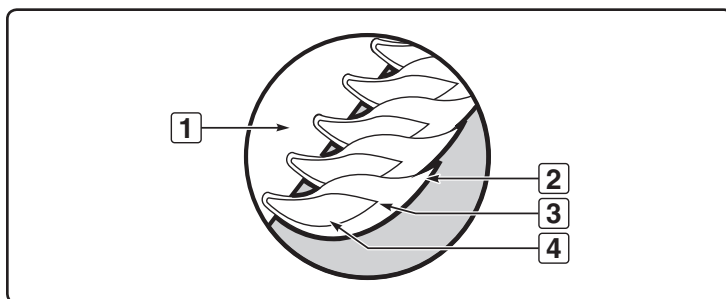
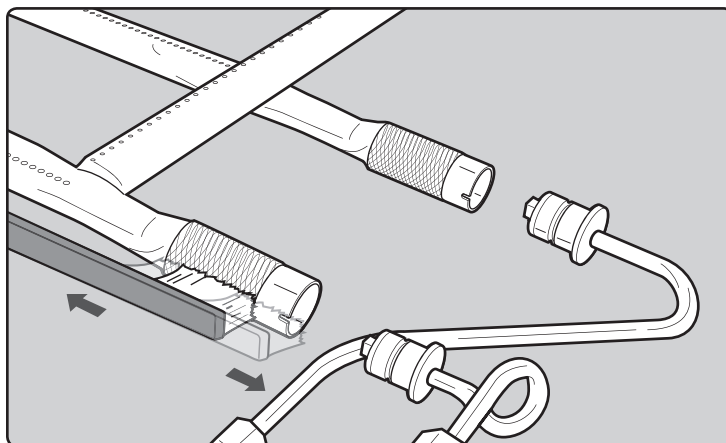
Picchiettare leggermente il bruciatore per far uscire residui e sporco dal bruciatore. Dopo aver pulito la retina anti-insetti e il bruciatore, riposizionare il bruciatore.

Se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito **www.weber.com**®.

Fiamma caratteristica del bruciatore principale

I bruciatori del barbecue a gas Weber® sono stati regolati in fabbrica per la corretta miscelazione di aria e gas. Vengono qui mostrate le caratteristiche tipiche di una fiamma corretta.

A) Bruciatore **(1)**
B) Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo **(2)**
C) Azzurro **(3)**
D) Blu **(4)**

Se le fiamme non sono uniformi lungo tutto il bruciatore, seguire le procedure di pulizia del bruciatore. ◆

⚠ ATTENZIONE: questo prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese specificato. Consultare l'indicazione del paese sull'esterno della confezione.

Le parti indicate possono contenere gas e sono utilizzate per il trasporto e la combustione di gas. Contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC per informazioni sulle parti di ricambio originali Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVVERTENZA: non tentare di eseguire riparazioni di qualsiasi genere sui componenti atti al trasporto e alla combustione di gas, senza aver preventivamente consultato il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC, Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito www.weber.com® e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS
Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaagsa
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD®
119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK
Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slowenia.info@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern Europe countries, TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH, info-de@weberstephen.com.

For Baltic States, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®